M-SYSTEM

PRF 960/N1
PRNF 960



MAXI OVEN
FORNUIS
Gebruiks-en
Installatievoorschriften

MAXI BACKOFEN
HERDE
Gebrauchsanweisung
Installationsanleitung



COCINA
MAXI HORNO
Instrucciones de uso
Consejos para la instalación

MAXI OVEN
COOKER
Instruction for the use
Installation advice

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING *aandachtig te lezen.*

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkhid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationnel gebruik van het toestel.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat dient u enkele levensbelangrijke voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.
In het bijzonder:
- raak het toestel nooit aan als uw handen of voeten vochtig zijn.
- gebruik het toestel nooit als u blootsvoets bent.
- vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af bij schade veroorzaakt door onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik.

Lees de aanwijzingen met de grootste aandacht voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

LET OP: Dit apparaat moet in overeenstemming met de geldende voorschriften geïnstalleerd worden in een continu geventileerd vertrek.

BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

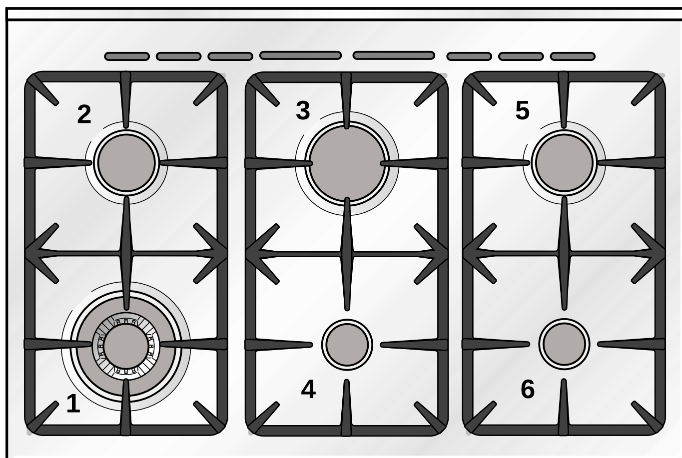
- Controleer na het uitpakken of het toestel volledig en onbeschadigd is. Gebruik het niet bij twijfel, maar wend u tot een doorverkoper of roep er een vakkundig technicus bij.
- De verpakkingsonderdelen (plastic zakken, polystyreen, spijkers, sluitstrips, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want zij vormen een potentiele bron van gevaar.
- Probeer mooit de technische kenmerken van het toestel te veranderen want dat kan gevaar inhouden.
- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
- Als u beslist het toestel niet meer te gebruiken of als u uw oude toestel wil opruimen, is het aanbevolen het eerst onbruikbaar te maken op de manier die is bepaald door de geldende normen inzake gezondheids-en milieubescherming. Onderdelen die een gevaar voor kinderen kunnen betekenen, moeten onschadelijk worden gemaakt.
- Vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.
- Controleer nadat u het komfoor heeft gebruikt of alle gasknoppen in de gesloten stand staan en draai de kraan van de toevoerleiding of gasfles dicht.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat, vooral wanneer dit gebruikt wordt.
- Tijdens en na het gebruik van de oven bereiken enkele elementen en delen van het fornuis zeer hoge temperaturen (bijvoorbeeld het glas van de ovendeur). Raak deze oververhitte de!en niet aan.
- Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie van het komfoor voordat u met het installeren begint.
- Zet geen ontvlambare materialen in de oven of in het accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.
- Controleer of de kabels van andere huishoudelijke apparaten in de buurt van het fornuis niet in aanlaking komen met de warme kookplaat of vast blijven zitten tussen de ovendeur.
- Bekleed de ovenwanden in geen geval met aluminiumfolie. Zet geen bakblikken of ovenschalen op de bodem van de oven.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, foute of onverstandige gebruik van het toestel.
- De componenten van het fornuis kunnen gerecycleerd en dus opnieuw gebruikt worden. Voor verwerking ervan als afval gelden de normen die in het land waarin het apparaat gebruikt wordt, van kracht zijn. In geval van definitieve buitenbedrijfstelling moet de voedingskabel worden afgesneden.

EERSTE INGEBRUIKNEMING VAN DE OVEN

Het is aanbevolen de volgende instructies te volgen:

– Monteer de laterale roosters in de oven zoals beschreven in het hoofdstuk “MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN”.
– Plaats de roosters en de druippan.
– Verwarm de lege oven op maximaal vermogen om alle vetsporen op de verwarmingselementen te verwijderen, zoals beschreven in het desbetreffende hoofdstuk.
– Reinig de binnenzijde van de oven met een doek die u nat heeft gemaakt met water en een neutraal detergent. Droog grondig af.

1 - KOOKTAFEL

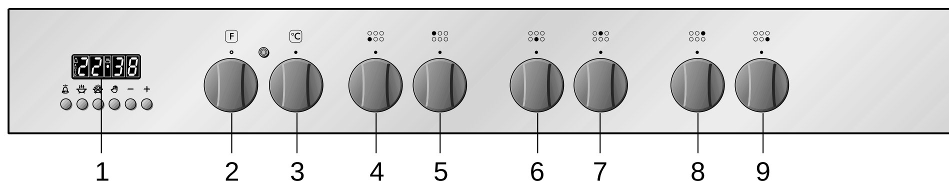


Afb. 1.1

ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

1.	Superbrander met driedubbele krans (TC)	3,50 kW
2.	Halfsnelle brander (SR)	1,75 kW
3.	Snelle brander (R)	3,00 kW
4.	Snelkookplaat (A)	1,00 kW
5.	Halfsnelle brander (SR)	1,75 kW
6.	Snelkookplaat (A)	1,00 kW

2 - KNOPPENBORD



Afb. 2.1

KNOPPENBORD

Beschrijving van de bedieningsknoppen

1. Elektronische programmeereenheid
2. Keuzeknop voor de bediening van de oven
3.Thermostaatknop
4. Bedieningsknop brander links voor
5. Bedieningsknop brander links achter
6. Bedieningsknop brander middenvoor
7. Bedieningsknop brander middenachter
8. Bedieningsknop brander rechts achter
9. Bedieningsknop brander rechts voor

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

De gastoevoer naar de brander wordt bediend door een knop (Afb. 3.1).
Door het merkteken op de knop rechtover de verschillende symbolen op het bedieningsbord te plaatsen bekomt men:

- merkpunt ● : gesloten kraan (uitgedoofde brander)
- merkpunt (grote vlam) : vol debiet (brander op maximum)
- merkpunt (kleine vlam) : vertraagd debiet (brander op minimum)

Als de branders met moeite ontbranden vanwege de eigenschappen van het gas dat het plaatselijke gasbedrijf levert, probeer het dan met de knop op de laagste stand.

Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.

Zet de bedieningsknop altijd op een stand tussen de hoogste en de laagste stand, en nooit tussen de hoogste en de gesloten stand.

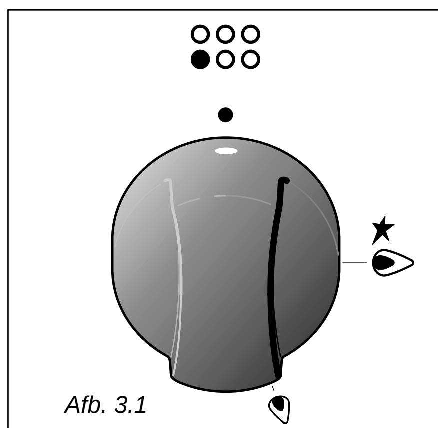
Controleer na het koken altijd of u de bedieningsknop naar de gesloten stand heeft teruggedraaid. Wanneer u het komfoor niet gebruikt is het verstandig om de kraan op de gastoevoer dicht te draaien.

ELEKTRISCHE ONTSTEKING

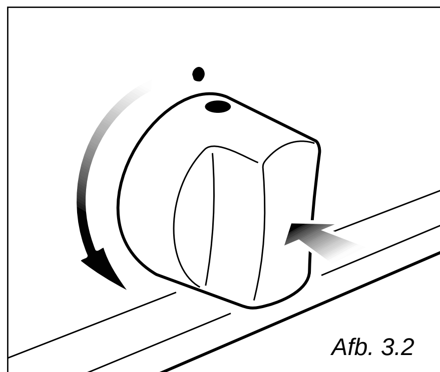
Om de branders aan te steken:

1 – Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam) draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is.
(Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).

2 – Regel de gaskraan op de gewenste stand.



Afb. 3.1



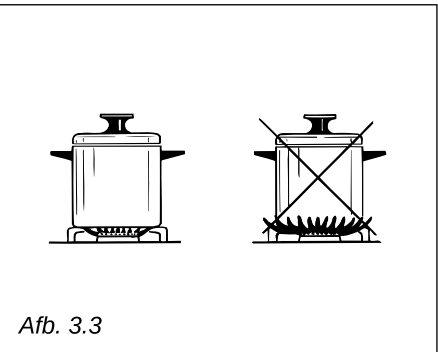
Afb. 3.2

KEUZE VAN BRANDERS

De positie van de branders staat aangeduid op het bedieningsbord. Het symbool met verschillende kleur of grafisme duidt de brander aan die bediend wordt door de kraan die zich er net onder bevindt.
De brander dient gekozen te worden in funktie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.
Ter inlichting: de branders en kookpannen moeten volgens de hiernavolgende aanduidingen gebruikt te worden:

Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.

BRANDERS	DIAMETER KOOKPANNEN
Hulpbrander	12 - 14 cm
Half-snelle	16 - 24 cm
Snelle	24 - 24 cm
Driedubbele kroon	26 - 28 cm
Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem	


Afb. 3.3



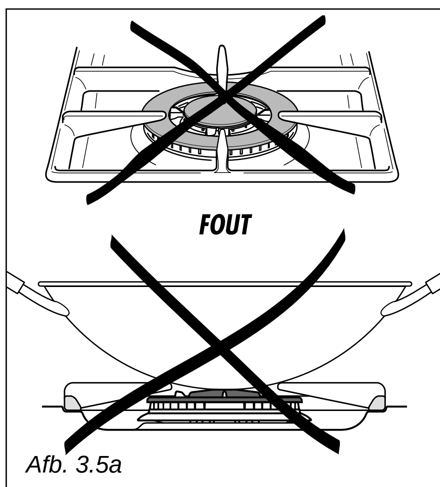
GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE SNELLE BRANDER

Afb. 3.4

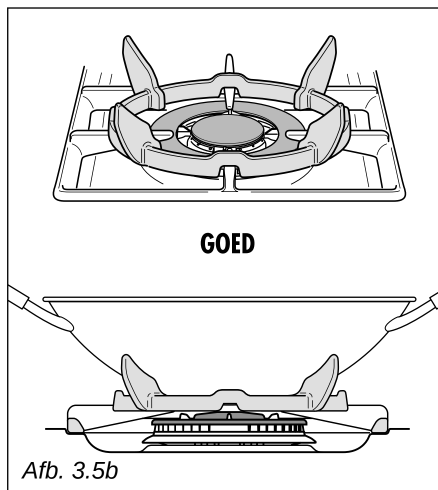
GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE DRIEVOUDIGE BRANDER (Afb. 3.5a - 3.5b)

Plaats een pan met een platte bodem rechtstreeks op de pannendrager.

Wanneer u een WOK pan gebruikt, moet u de meegeleverde standaard op de brander plaatsen om een slechte werking van de drievoudige brander te voorkomen (Afb. 3.5a - 3.5b).



Afb. 3.5a



Afb. 3.5b

4 - ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIE OVEN

Opgelet :
Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.
Houdt de jonge kinderen op afstand.

ALGEMENE KENMERKEN

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke funktionele kenmerken bezit Het is inderdaad mogelijk 7 verschillende funkties te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.
Deze 7 funkties, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

– onderweerstand	1725 W
– bovenweerstand	1725 W
– grillweerstand	2500 W
– ringvormige weerstand	2500 W
– Ventilatiemotor	25 W
– Ovenlamp	15 W

OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand ▭ te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 225°C) in de standen ⊛ en ⊠, om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

WAARSCHUWING:
De deur is heet. Gebruik het handvat.

WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de MULTIFUNKTIE oven gebeurt als volgt:

a. door natuurlijke convectie
De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

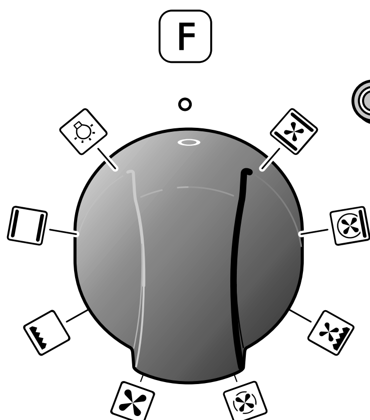
b. door gedwongen convectie
Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht - alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden.
Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

c. door semi-gedwongen convectie
De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

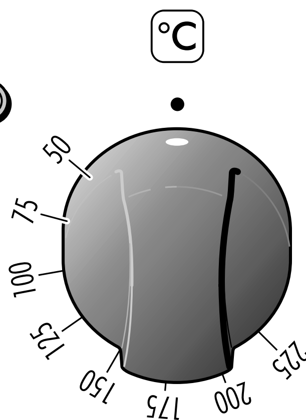
d. door straling
De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

e. door straling en ventilatie
De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

f. ventilatie
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.



Afb. 4.1



Afb. 4.2

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.1)

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.

THERMOSTAAT (Afb. 4.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste funktie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.
De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje (15 W) op.
De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de funkties is ingesteld.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.
De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° tot 225 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden Gebruik:
Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.
Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.
Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen **50° en 225°C** voor ten hoogste 15 minuten en vervolgens op **175°C**.
De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Opgelet : tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.
Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk “Gebruik van de grill”

Aangeraden Gebruik:
Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.



ONTVRIEZEN VAN INGEVRO REN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator.
Te gebruiken met de thermostaatknop op stand “●” daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft.
Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

Aangeraden Gebruik:
Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen.
Ongeveer één uur per kilo.
De duur variëert in funktie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.



KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.
De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 225 °C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

Aangeraden Gebruik:
Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn.
Vb.: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.



KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.
De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 50° en 175° (voor maximaal 30 minuten).
De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Attentie: Voor gebruik moet de deut-van de oven gesloten zijn.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.
Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk “ROOSTEREN EN GRATINEREN” .

Aangeraden Gebruik:
Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruind moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.



WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEM

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine.
De warmte wordt verspreid door gedwongen convectie, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand.
De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 140°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:
Om vooraf gekookte gerechten warm te houden. Om zachtjes de reeds gekookte gerechten op te warmen.



KOKEN MET GEDWONGEN CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand en van de turbine.
De boven-en onderwarmte wordt in de oven verdeeld door semi gedwongen convectie.
De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 225 ° C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:
Voor grote hoeveelheden en grotere volumes die gelijkmatig moeten gebakken of gebraden worden.
Vb.: roulades, kalkoen, lamsbout, taart, enz.

KOOKWENKEN

STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

a. de schakelaar op stand plaatsen;

b. de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;

c. de druipplaat met warm water vullen;

d. de bokalen op de druipplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtbellen in de bokalen gevormd wor den, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

VERBETEREN

De schakelaar op stand plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C.
Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

BRADEN

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:
– de oventemperatuurinstellen tussen 180° en 200 ° C .
– de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

SIMULTAAN KOKEN

De standen en de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.
Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.
De enige te nemen voorzorgen zijn:
– de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
– de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdbesparing.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.
De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperauren in °C.

Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

GERECHTEN	TEMPERATUUR
Savoiegebakjes	150°
Chocoladecake	150°
Rijst in de oven	150°
Konijnepastei	175°
Kaassoufflé	175°
Rundsvlees met uitjes	175°
Macaronikrans	175°
Vier-vierde gebak	175°
Karamelvla	175°
Gevulde tomaten	200°
Pizza	200°
Zeebrasem met uitjes	200°
Forel met amandelen	200°
Wijting in de oven	200°
Eend	200°
Aardappelen in de oven	200°
Appeltaart	200°
Soezendeeg	200°
Geroosterde paprika's	200°
Kalfskotelet	200°
Varkenskotelet	200°
Lamskotelet	225°
Kalfsgebraad	225°
Kippegebraad	225°
Appelen in de oven	225°
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°
Omelet	225°
Rundsgebraad	225°
Lamsbout	225°
Lamsschouder	225°
Gegratineerde macaroni	225°

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand ☒ kan het roosteren zonder braadspit gbeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 175°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is.
Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie gravneffekt te bekomen.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.
Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.
Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.
Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.

5 - ELEKTRONISCHE DIGITALE PROGRAMMERING

De elektronische programmering is een mechanisme met de volgende functies:

– 24-uurs klok met lichtgevend display
– Kookwekker (in te stellen tot aan 23 uur en 59 minuten)
– Programma voor automatisch bakken in de oven.
– Programma voor half-automatisch bakken in de oven.

Beschrijving van de drukknoppen:

Kookwekker

Baktijd

Einde baktijd

Handmatige bediening en ongedaan maken van de ingeschakelde programma's.

(+) Vooruit zetten van de cijfers van alle functies

(−) Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.

Beschrijving van de oplichtende tekens:
AUTO - *knipperend* - Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd (men kan de oven niet aan zetten).
AUTO - *Brandt, maar knippert niet* - Programmering op automatische of halfautomatische bediening met ingeschakeld programma.

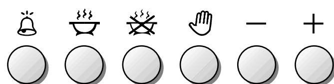
Programmering op handmatige bediening of automatisch bakken in werking.

Kookwekker in werking

en **AUTO** - *knipperend en met geluidssignaal* - Verkeerde programmering (de baktijdinstelling is langer dan de instelling van einde baktijd).

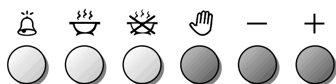
Opmerking: Het programmeren (met één hand) gebeurt door het indrukken van de knop die overeenkomt met de gewenste functie.
Nadat men deze weer heeft losgelaten dient men binnen 5 seconden de tijd in te stellen met de toetsen (+) of (−) edere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op nul gezet.





Afb. 5.1





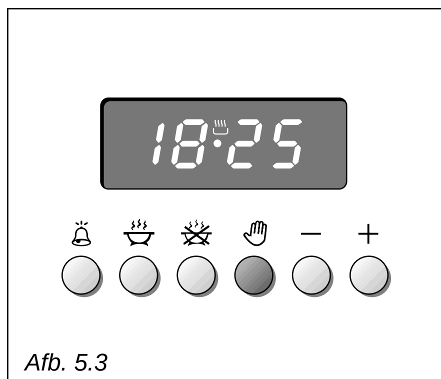
Afb. 5.2

DIGITAALKLOK (afb. 5.2)

De programmeer-eenheid is voorzien van een elektronische klok met lichtgevende cijfers die de uren en de minuten aangeven. Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet of na een stroomstoring zijn er drie knipperende nullen zichtbaar op het display van de programmeer-eenheid.
Om de tijd in te stellen dient U het knopje ✋ en vervolgens het knopje ⊕ of ⊖ ingedrukt houden totdat de klok op de juiste tijd staat (afb. 5.2).
Er bestaat ook een ander systeem: druk de knopje ⊛ ⊛ egelijk in en druk tegelijkertijd op de knopjes ⊕ of ⊖.
Opmerking: Bij het instellen van de tijd worden eventuele in werking zijnde of ingestelde programma's op nul gezet.

HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING

(afb. 5.3)
Om de oven handmatig te bedienen, zonder gebruik van de programmering, moet het knipperende opschrift **AUTO** worden uitgezet door op de knop ✋ te drukken (het opschrift **AUTO** zal uitgaan, terwijl het symbool ♨ gaat branden).
Let op: Als het opschrift **AUTO** niet knippert (hetgeen betekent dat er al een bakprogramma is ingesteld) zorgt het indrukken van de knop ✋ voor het wissen van het programma en voor het omschakelen naar de handmatige bediening.
Indien de oven aanstaat dient men hem handmatig uit te zetten.



Afb. 5.3

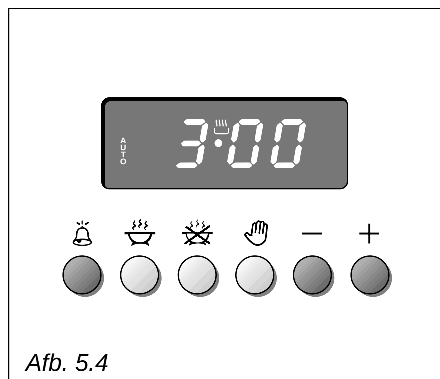
ELEKTRONISCHE KOOKWEKKER (afb. 5.4)

De kookwekkerfunctie bestaat slechts uit een geluidssignaal dat ingesteld kan worden voor een tijdsbestek van maximaal 23 uur en 59 minuten.
Om de tijd in te stellen moet U op het knopje 🔔 drukken en vervolgens op het knopje ⊕ of ⊖ totdat het display de gewenste tijd aangeeft (afb. 5.4).

Als de kookwekker is ingesteld verschijnt de tijd van de klok weer op het display en gaat het symbool 🔔 branden.
Het terugtellen begint onmiddellijk.
Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer U het knopje 🔔 indrukt.
Als de ingestelde tijd verstreken is gaat het symbool 🔔 uit en hoort U een repeterend geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

INSTELLING VAN DE TOON VAN HET GELUIDSSIGNAAL

Door op de knop ⊖ te drukken hoort U na elkaar drie verschillende klanken.
Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.



Afb. 5.4

AUTOMATISCH BAKKEN (afb. 5.5 - 5.6)

Voor het automatisch bakken in de oven moet U:

1. De baktijd instellen
2. Einde baktijd instellen
3. Temperatuur en functie van de oven instellen.

Hiervoor gaat U als volgt te werk:

1. Stel de baktijd in door op de knop te drukken en vervolgens op de knop ⊕ (vooruit) of ⊖ (achteruit, als men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool gaan branden.

2. Druk op de knop ; de baktijd, reeds opgeteld bij het tijdstip van de klok verschijnt op het display.
Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop ⊕ ; te drukken; indien men over het gewenste tijdstip heen gaat kan men achteruit gaan door op de knop ⊖ , te drukken.

Na deze instelling zal het symbool , doven. Indien na deze instelling het opschrift **AUTO** op het display knippert en men een geluidssignaal hoort, betekent dat dat er een fout is gemaakt bij het programmeren, dat wil zeggen, dat de baktijd over de tijd van de klok heen is ingesteld. in dit geval dient men het tijdstip einde baktijd of de baktijd te wijzigen op de hierboven aangegeven wijze.

3. Stel de temperatuur en de bakfunctie in met behulp van de schakelaar en de thermostaat van de oven (zie de betreffende hoofdstukken).

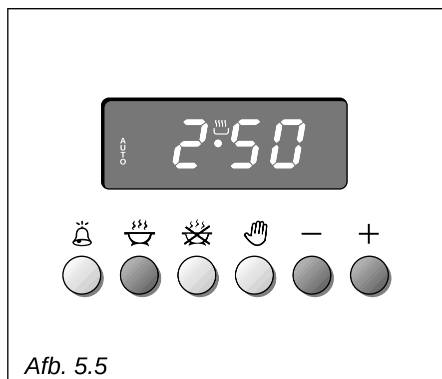
De oven is nu geprogrammeerd en alle zal automatisch functioneren: de oven zal op het juiste moment worden ingeschakeld en vervolgens, na het verstrijken van de baktijd op het geprogrammeerde tijdstip weer uit te gaan.

Tijdens het bakken blijft het symbool , branden en door op de knop te drukken kan men op het display aflezen hoe lang het nog duurt tot het einde van de baktijd.

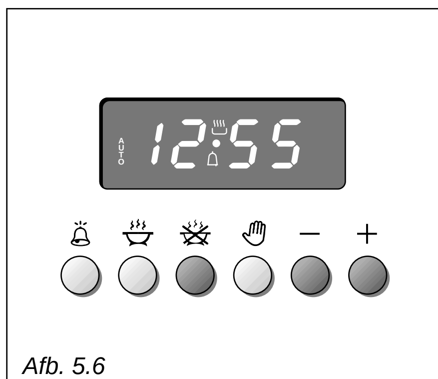
Het bakprogramma kan op ieder gewenst ogenblik worden uitgeschakeld door op de knop te drukken.

Na het verstrijken van de ingestelde baktijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Het symbool gaat uit, het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken. Zet de schakelaar en de thermostaat van de oven op de nulstand, en zet vervolgens de programmeer-eenheid op de “handmatige” bediening door op de knop te drukken.

Let op: Als de stroom uitvalt springt de klok op nul en worden alle ingestelde programma’s gewist. De stroomuitval wordt gesignaleerd door het de knipperende cijfers op het display.



Afb. 5.5



Afb. 5.6

HALFAUTOMATISCH BAKKEN

Met deze instelling gaat de oven automatisch uit na de gewenste baktijd. Er zijn twee manieren om half-automatisch te bakken:

1e MANIER: Programmering van de baktijd
(afb. 5.7)

– Stel de baktijd in door op de knop te drukken en vervolgens op de knop (vooruit) of de knop (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool gaan branden.

2e MANIER: Programmering van einde baktijd (afb. 5.8)

– Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop te drukken en vervolgens op de knop (vooruit) of de knop (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool gaan branden.

Wanneer men één van deze programmeringen heeft uitgevoerd dient men de temperatuur en de bakfunctie van de oven in te stellen met behulp van de schakelaar en de thermostaat (zie de betreffende hoofdstukken).

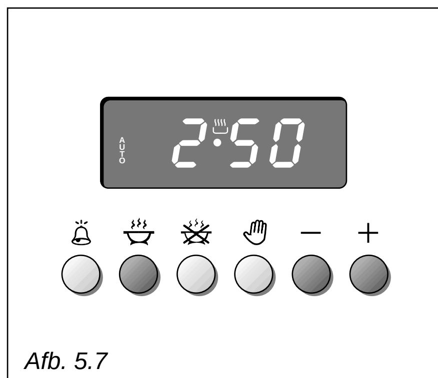
De oven zal onmiddellijk worden ingeschakeld en na het verstrijken van de ingestelde tijd of bij het bereiken van het als einde baktijd ingestelde tijdstip zal hij automatisch weer worden uitgeschakeld.

Tijdens het bakken blijft het symbool branden en door op de knop e drukken kan men van het display aflezen hoe lang het nog duurt voordat de baktijd afgelopen is.

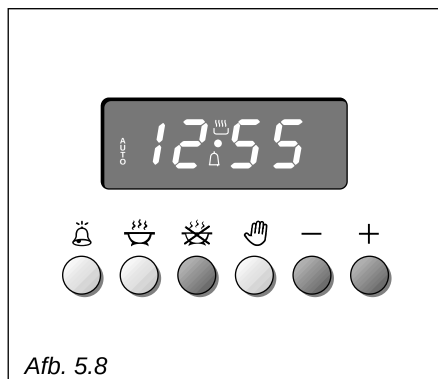
Het bakprogramma kan op ieder gewenst moment ongedaan worden gemaakt door op de knop te drukken.

Als de baktijd verstreken is wordt de oven uitgeschakeld en dooft het symbool , het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

Zet de schakelaar en de thermostaat op de nulstand en zet de programmering op de handmatige bediening door op de knop te drukken.



Afb. 5.7



Afb. 5.8

ALGEMENE RAADGEVINGEN

– Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoevoerkraan te sluiten.

– De staat van de aansluitingsbuis van de fles of de gasleiding regelmatig controleren. Deze moet in perfekte staat zijn en moet onmiddellijk vervangen worden in geval er anomaliën vastgesteld worden.

– Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman. Wanneer een kraan stram wordt, deze niet forceren.

– Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.

GASKRANEN

Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken (0900-2352673).

Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet. Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

Let op
Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

ROESTVRIJSTALEN DELEN
mod. PRF 960/N1 IX

Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.
Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.

Opmerking: Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVLAKKEN MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere niet schurende middelen. Bij voorkeur met een zeemvel droogwrijven.
Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.
Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

BRANDERS EN ROOSTERS

Deze kunnen van het komfoor afgenomen worden en in een sopje gewassen worden

Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en zorgvuldig op hun plaats terugzetten.

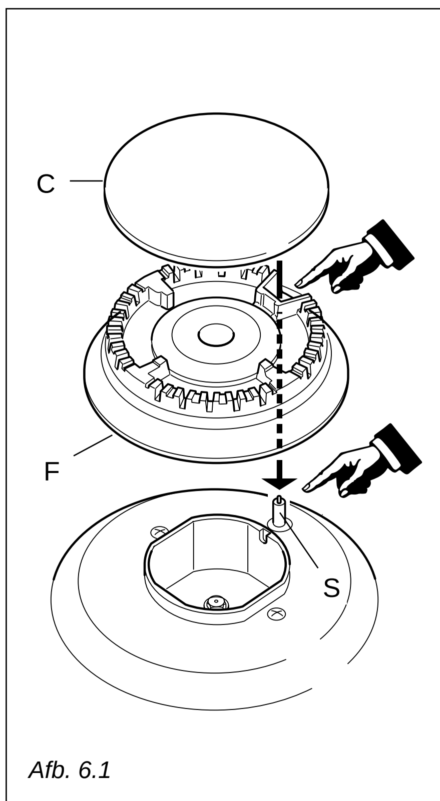
Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler en de kap van de branders goed op hun plaats teruggezet. De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

Opmerking: De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.

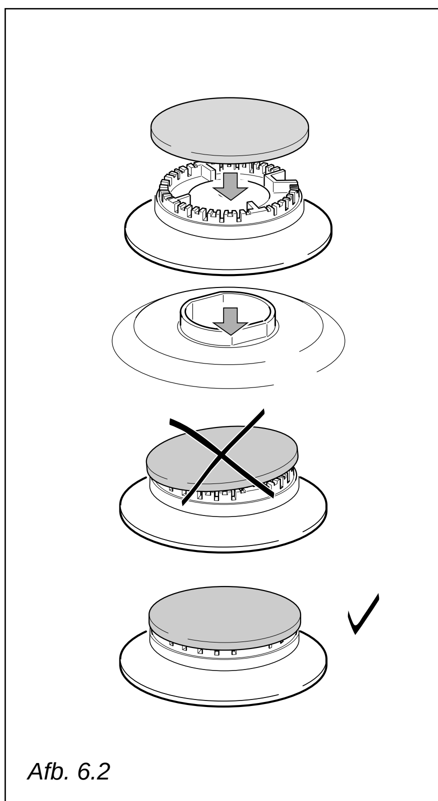
DE BRANDERS CORRECT PLAATSEN

Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler F en de kap C van de branders goed op hun plaats teruggezet (Afb. 6.1-6.2. De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

Bij toestellen met elektrische ontsteking moet er worden gecontroleerd of de elektrode “S” (Afb. 6.1) schoon is, zodat deze goed kan vonken.



Afb. 6.1

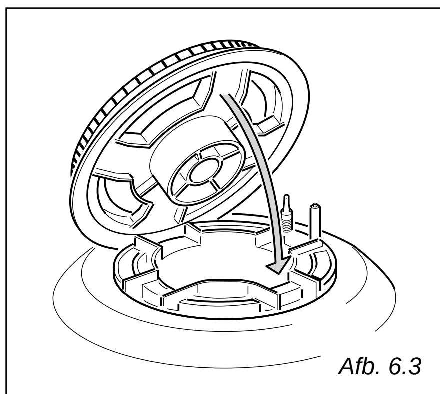


Afb. 6.2

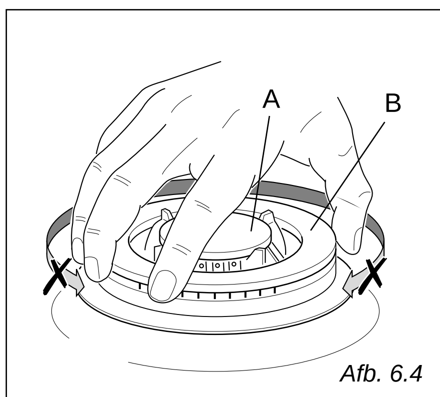
BRANDER MET DRIEDUBBELE KRANS

De brander moet geplaatst worden zoals in afb. 6.3 is aangegeven.
De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen.

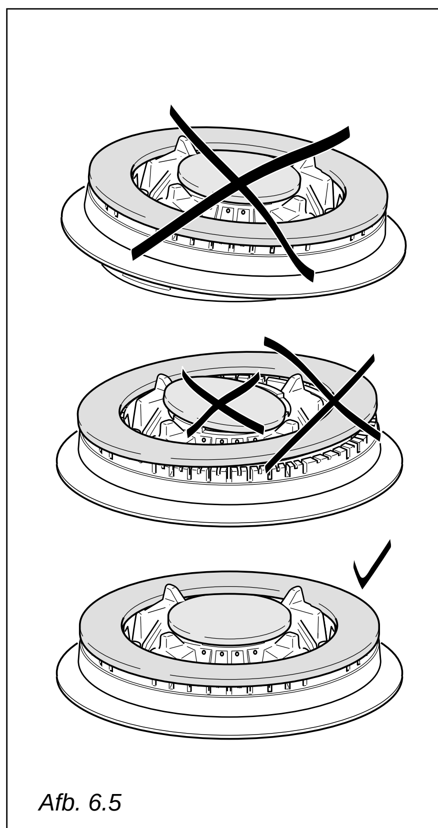
Zet de kap A en de ring B op hun plaats (afb. 6.4 - 6.5).
Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (afb. 6.4).



Afb. 6.3



Afb. 6.4



Afb. 6.5

OVENRUIMTE

Maak de ovenruimte na iedere kookbeurt schoon.
Voor de schoonmaak de rekken aan de zijkanten van de oventuimte uitnemen en deze terugmonteren als u klaar bent.
Wanneer de oven nog lauw is, de binnenwanden afwassen met een doek die in heet water met zeep of een ander geschikt product gedrenkt is.
De bodem van de oven, de zijdelingse rekken, de druipschaal en het rooster zijn uit te nemen en in de gootsteen te wassen.

VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

Haal de stekker van het aansluitsnoer uit het stopcontact.

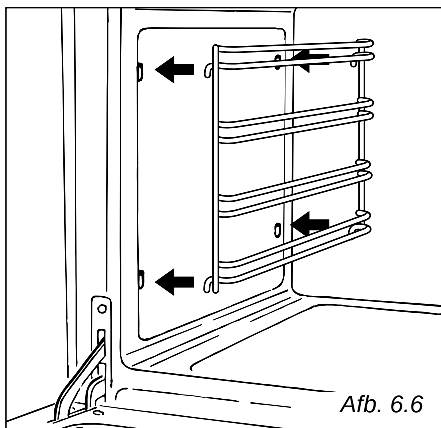
Draai het lampje los en vervang het door een lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300° C), spanning 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

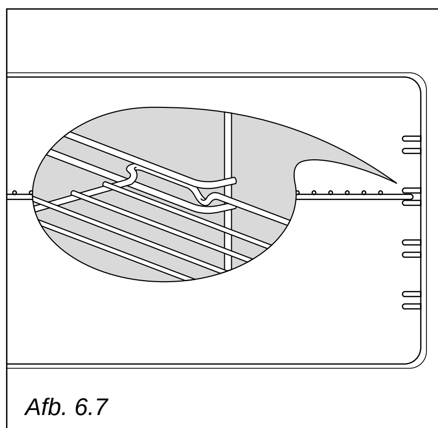
– Bevestig de uitneembare zijplaten aan de gaten van de zijwanden in de oven (Afb. 6.6)

– Schuif de vetvanger en het rooster in het midden in de richels van de uitneembare zijplaten (Afb. 6.7).

– Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



Afb. 6.6



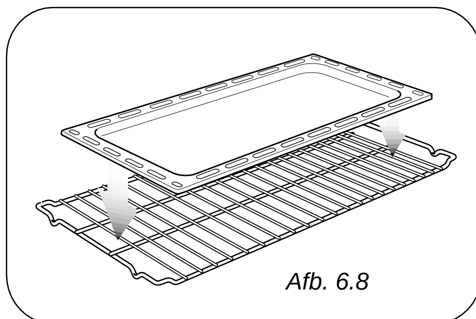
Afb. 6.7

DRUIPSCHAAL

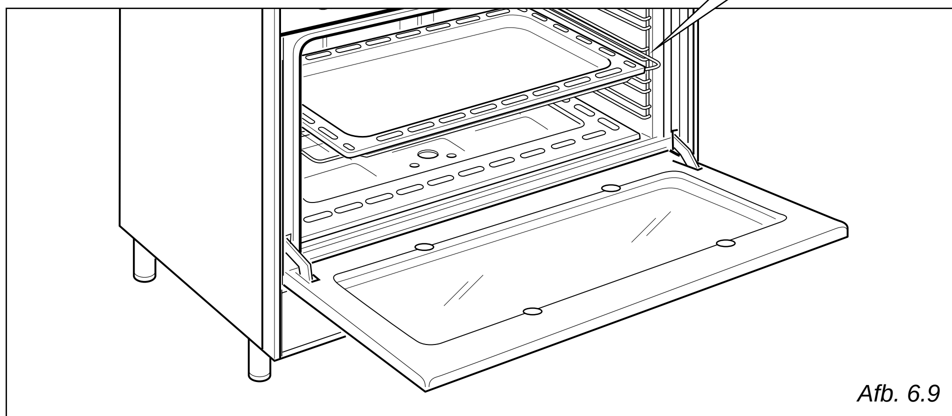
De druipschaal dient goed op het rooster te worden geplaats (afb. 6.8) en vervolgens in de zijdelingse rekken te worden geschoven (afb. 6.9).

OVENDEUR

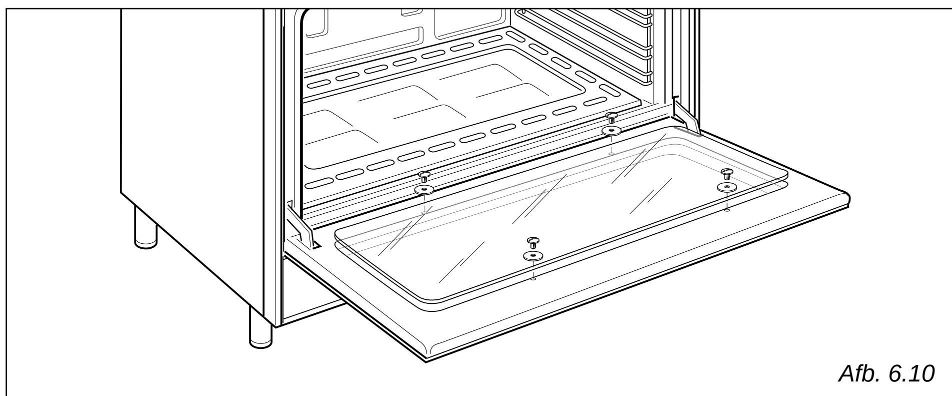
De binnenruit kan gemakkelijk uitgenomen worden bij onderhoud. Hiervoor de 4 hechtingsschroeven losdraaien (Afb. 6.10).



Afb. 6.8



Afb. 6.9



Afb. 6.10

DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

De ovendeur kan eenvoudig worden gedemonteerd op de volgende wijze:

– De ovendeur volledig openen (Afb. 6.11A).

– De vastzetring inhaken in de pen van de linker- en rechterschamier (Afb. 6.11B).

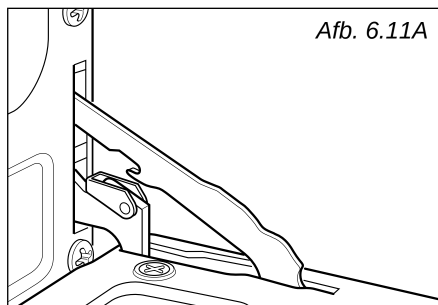
– Neem de deur vast zoals getoond in Afb. 6.11.

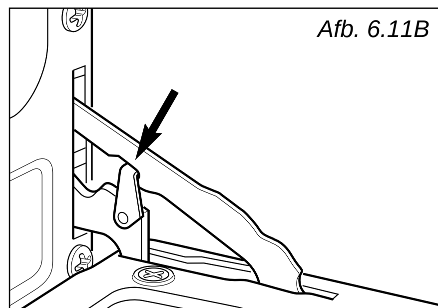
– De deur een klein beetje openen, loshaken en de onderste pen van de scharnieren uit hun behuizing halen (Afb. 6.11C).

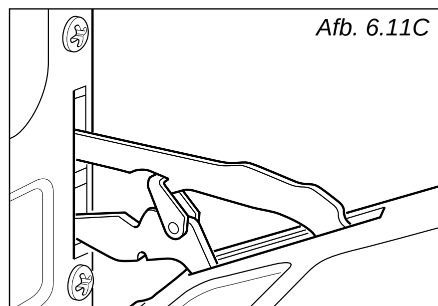
– Ook de bovenste pen van de scharnieren uit haar behuizing halen (Afb. 6.11D).

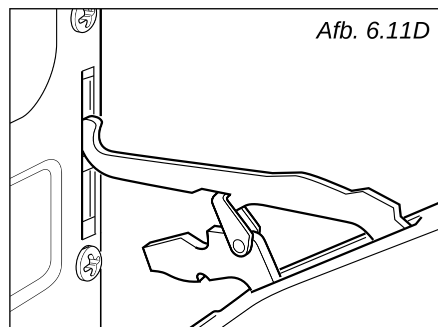
– Leg de deur op een zacht oppervlak.

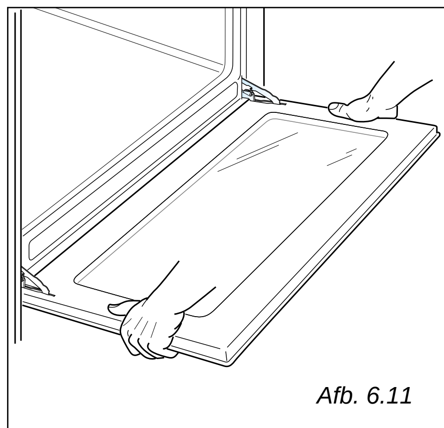
– Ga in omgekeerde volgorde te werk om de deur opnieuw te monteren.


Afb. 6.11A


Afb. 6.11B


Afb. 6.11C


Afb. 6.11D


Afb. 6.11

Aanwijzingen voor de installateur

IMPORTANT

– De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.

– Indien het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet via een stopcontact in de muur achter het apparaat, mag het stopcontact zich hoogstens 18 cm boven de vloer bevinden.

– Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.
U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

INSTALLATIE

Dit toestel behoort tot beschermingsklasse “2/1” tegen de oververhitting van aangrenzende oppervakken.

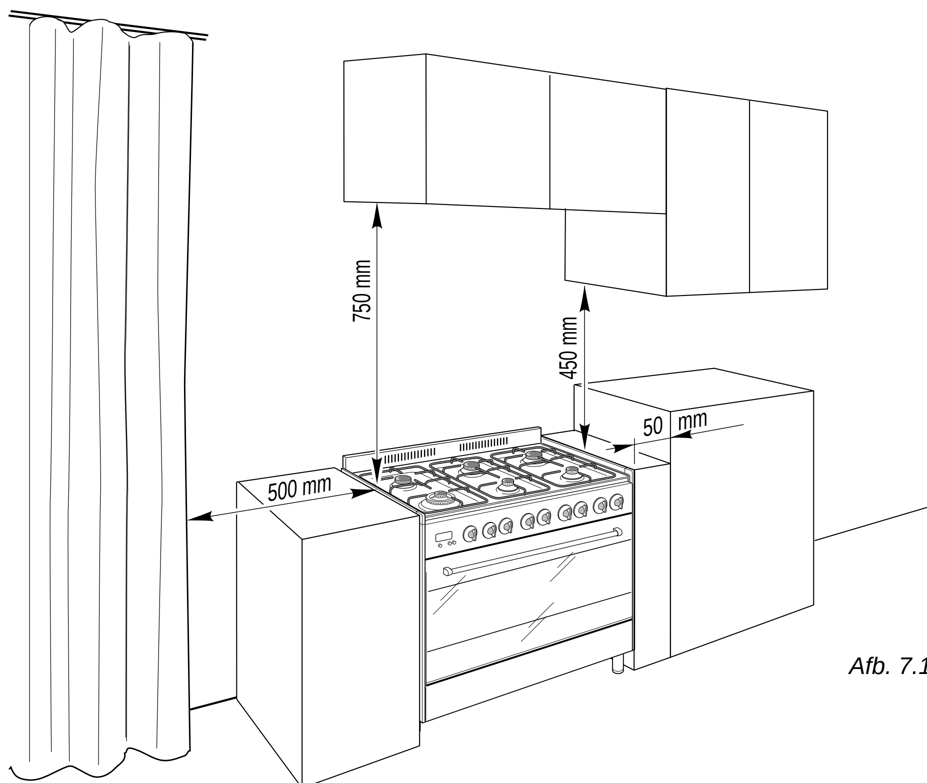
Tussen het toestel en de muur of kast ernaast moet minstens 50 mm afstand bewaard worden (Afb. 7.1).

De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

Het fornuis mag geïnstalleerd worden in een keuken, in een eetkeuken of in een eenkamerwoning met kookhoek, maar niet in een vertrek met een badkuip of douche.

De afstand tussen het fornuis en een wand (muur kast) aan de zijkant die hoger is dan het fornuis, moet minstens 500 mm bedragen

Het fornuis moet overeenkomstig Afb. 7.1 geïnstalleerd worden.



Afb. 7.1

ACHTERSCHERM

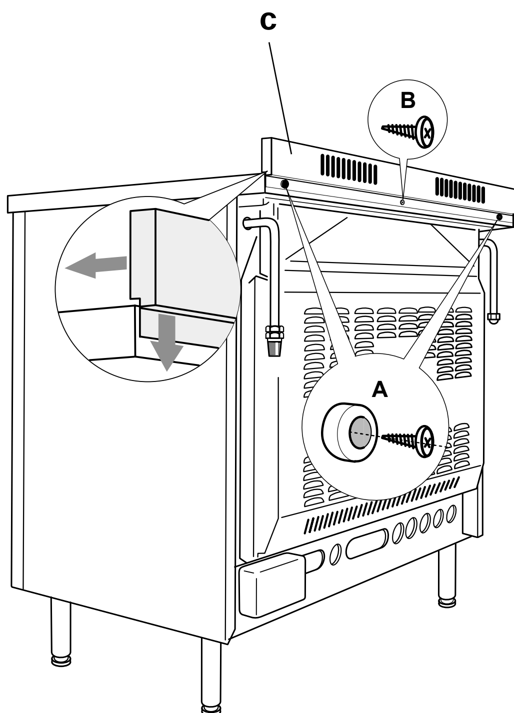
Assembleer het achterscherm “C” (afb. 7.2) alvorens het fornuis te installeren.

– Het achterscherm “C” vindt u in de verpakking achter het fornuis.

– verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.

– Verwijder de twee afstandsringen “A” en de schroef “B” van de achterkant van de kookplaat.

– Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in afbeelding 7.2 en bevestig het door de schroef “B” en de afstandsringen “A” vast te draaien.

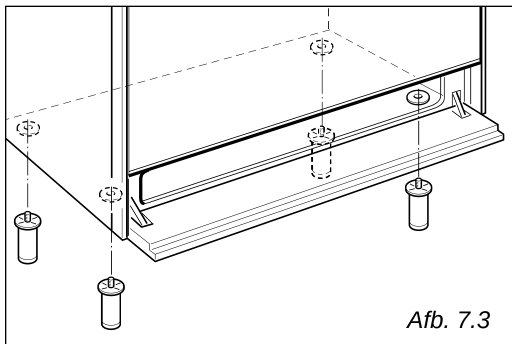


Afb. 7.2

DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen.

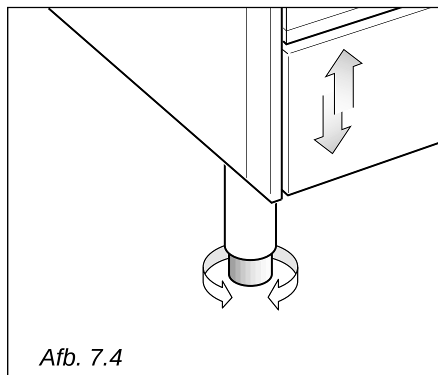
Leg het fornuis met zijn achterkant op een stuk piepschuim van de verpakking, zodat de onderkant toegankelijk is en de voeten gemonteerd kunnen worden.



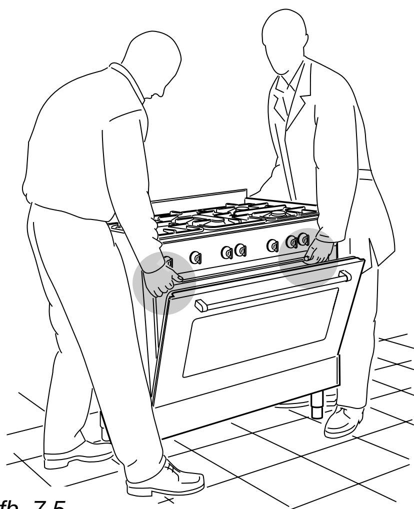
Afb. 7.3

HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (afb. 7.4).



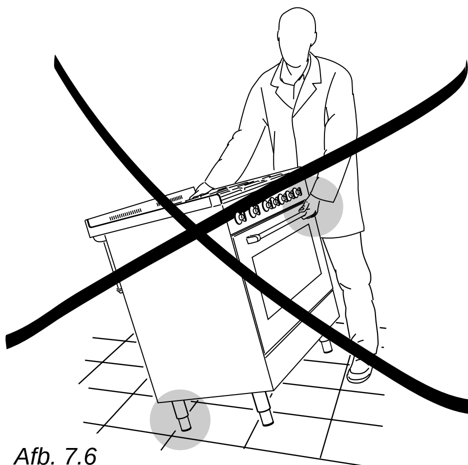
Afb. 7.4



Afb. 7.5

WAARSCHUWING

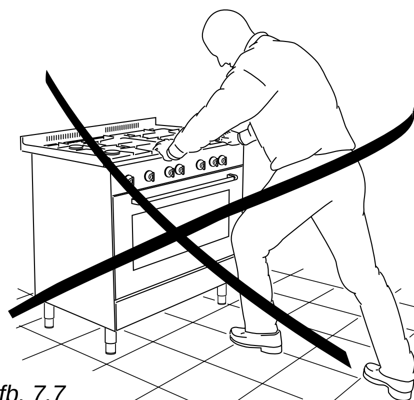
Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manœuvre (afb. 7.5).



Afb. 7.6

WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 7.6).



Afb. 7.7

WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 7.7).
Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 7.5).

De installateur dient de plaatselijk geldende regelgeving m.b.t. de ventilatie van het vertrek en de afvoer van verbrandingsproducten in acht te nemen. Tijdens een intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of door de afzuiginstallatie - indien aanwezig - op een hogere vermogensstand te regelen.

AFVOER VAN DE VERBRANINGSGASSEN

De afvoer van de verbrandingsgassen van het gaskookvuur moet gebeuren via een afzuigkap met externe uitgang, of een afzuigkap met recirculatie.

Indien dit niet mogelijk is, kan men de verbrandingsgassen afzuigen met een elektrische ventilator.
Die moet dan wel een aangepast vermogen hebben zodat de lucht in de kamer zeker indien er voldoende openingen voor luchttoevoer aanwezig zijn. (zie hoofdstuk Installatieruimte).

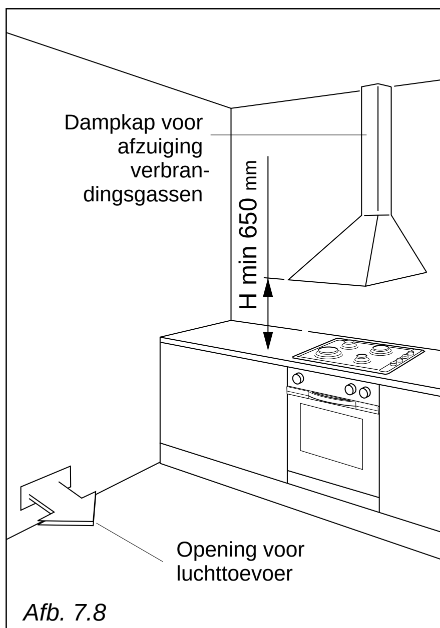
INSTALLATIERUIMTE

De kamer waar het gastoestel wordt geplaatst, moet voldoende verlucht worden. Dit met het oog op het afvoeren van de verbrandingsgassen.

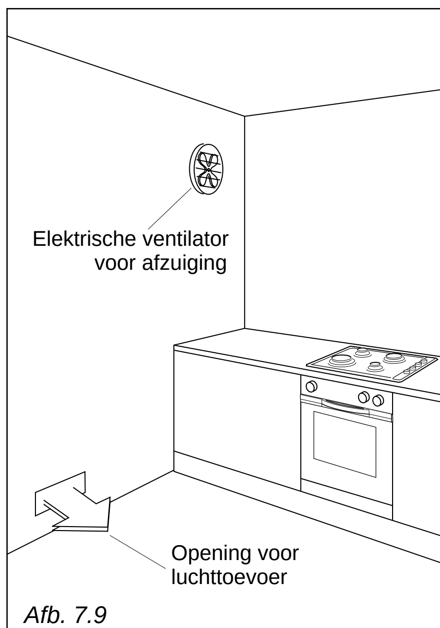
De verluchting moet gebeuren door middel van openingen in de buitenmuur. In totaal moet men een min. oppervlakte bekomen van 200 cm^2 verluchting.

Bij voorkeur gebruikt men openingen die zich dicht bij het vloeroppervlak berinden, en tegenover de afvoer van de verbrandingsgassen zijn gelegen. De openingen moeten zodanig gemaakt zijn dat ze niet kunnen verstoppen, niet aan de binnenkant, noch aan de buitenkant.

Indien het niet mogelijk is van deze openingen te voorzien, kan men verluchting vanuit een andere kamer aanbrengen, indien dit geen slaapkamer noch andere gevaarlijke kamer is. In laatste instantie kan de keukendeur op een kier gezet worden om te verluchten.



Afb. 7.8



Afb. 7.9

8 - GASGEDEELTE

De wanden van de naast het fornuis opgestelde de meubels moeten uit hittebestendig materiaal vervaardigd zjin.

GASSOORTEN

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

✓ G 25 ✓ G 30/ G31

GASAANSLUITING

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.

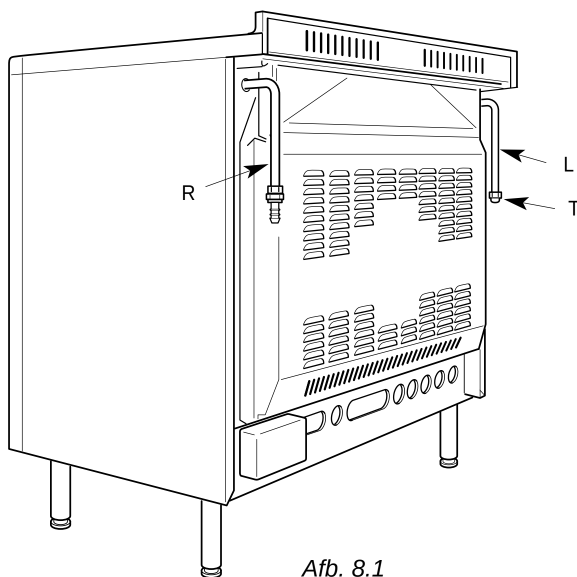
Het fornuis is bij levering klaar voor gebruik met het type gas dat op het etiket op het toestel is vermeld.

Verzeker u ervan dat de ruimte waarin het fornuis geïnstalleerd wordt goed geventileerd is, in overeenstemming met de geldende voorschriften.
Ook de aansluiting op de gasaanvoerbuis of gasfles moet aan de geldende voorschriften voldoen.
De gasaanvoerbuis wordt aan de achterkant van het fornuis (fig. 8.1) aangesloten op de R of L gasinlaat; de aansluitbuis mag niet langs de achterkant van het apparaat lopen.
De niet-gebruikte gasinlaat moet worden afgesloten met de plug (T) en afdichtingsring.

.

Vóór de installatie moet men verifiëren of het plaatselijk distributienet (type van gas en druk) en de karakteristieken van het toestel compatibel zijn.

De karakteristieken staan aangeduid op de plaat of op het etiket.



Afb. 8.1

Gebruik een starre of buigzame aansluitbuis die aan de geldende voorschriften voldoet.

Als er een klemringkoppeling gebruikt wordt, dan moet deze stevig worden aangedraaid met twee moersleutels (fig. 8.2).

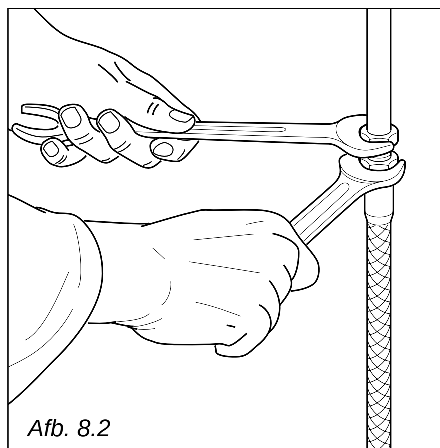
Verzeker u van het volgende:
– dat de buigbare buis (slang) niet in aanraking kan komen met delen van het fornuis waar de oppervlaktetemperatuur 70°C boven de omgevingstemperatuur kan stijgen;
– dat de slang niet langer is dan 75 cm en dat hij niet in aanraking kan komen met scherpe randen of hoeken;
– dat de slang niet gespannen, gewrongen, geknikt of te sterk gebogen is;
– dat de aansluiting met een onbuigzame metalen buis geen trekkracht op de gasinlaat van het apparaat uitoefent.
– vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.
– dat de buis zonder moeite over zijn hele lengte geïnspecteerd kan worden; de buis moet na ten hoogste drie jaar vervangen worden.
– dat de kraan van de gastoevoerleiding of gasfles dicht gedraaid is wanneer het apparaat niet in gebruik is.

De aansluitset (zie afbeelding 8.3) bestaat uit:

A - Gasinlaat (rh or lh)

C - *verloopstuk*

B - *afdichtingsring*



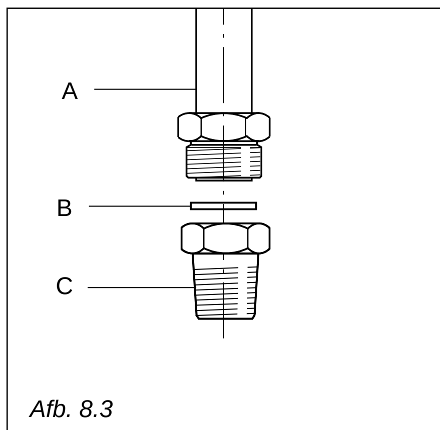
Afb. 8.2

BELANGRIJK:

De afdichtingsring “B” (afb. 8.3) zorgt dat er geen gas uit de gasaansluiting lekt. Vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afbeelding 8.2).

Controleer, na voltooiing van de aansluiting, met behulp van een zeepoplossing, en nooit met een vlam, of de verbindingen gasdicht zijn.



Afb. 8.3

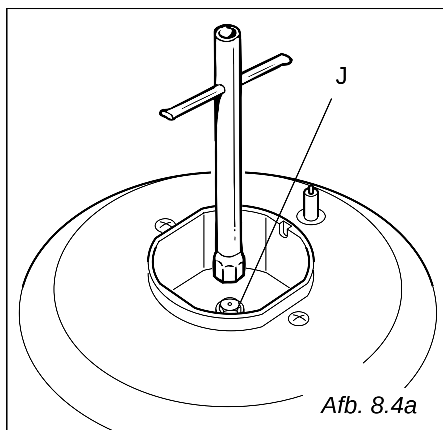
VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

Elk komfoor wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.
De nieuwe sproeiers moeten gekozen worden op grond van de “Tabel van de sproeiers”.

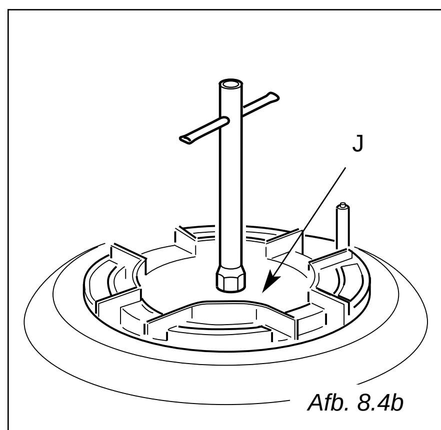
De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

– Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders, trek de bedieningsknoppen en de eventueel aanwezige ontstekingsknop los en verwijder ook deze.
– Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers “**J**” (Afb. 8.4a, 8.4b) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.



Afb. 8.4a



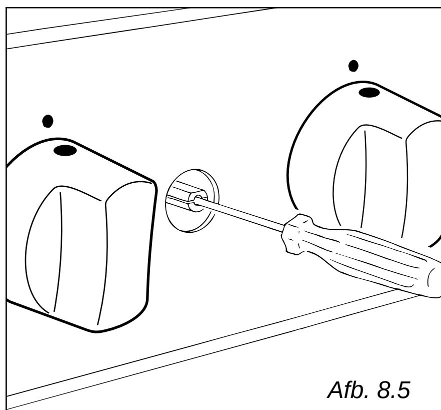
Afb. 8.4b

REGELING VAN DE KLEINSTAND VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL

Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.
Een bruusk overgaan van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

De vlam wordt als volgt geregeld:
– De brander aansteken
– De kraan op kleinstand plaatsen
– De knop wegnemen.
– Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (Afb. 8.5).

Voor G30/G31 gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.


Afb. 8.5

De branders zijn zodanig ontworpen dat er geen afstelling van de primaire lucht nodig is.

(NL) TABEL VAN DE INSPUITERS - Cat: II 2L 3B/P

BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	27	50	Afstellingen	72 (F1)
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	32	65	Afstellingen	94 (Y)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	42	85	Afstellingen	121 (F2)
Driedubbele kroon (TC)	3,50	1,50	65	95	Afstellingen	138 (F3)

Benodigde luchttoevoer voor de verbranding van gas (2 m^3/h x kW)	
BRANDERS	Benodigde luchttoevoer [m^3]
Hulpbrander (A)	2,00
Halfsnelle (SR)	3,50
Snelle brander (R)	6,00
Driedubbele kroon (TC)	7,00

GASKRANEN

Alleen gespecialiseerde vakmensen mogen de periodieke smering van de gaskranen uitvoeren.

BELANGRIJK
Voor alle operaties m.b.t. de installatie, het onderhoud en de omschakeling van het toestel, moet men de originele stukken van de constructeur gebruiken.
De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden indien deze verplichting niet in acht wordt genomen.

9 - ELEKTRISCH GEDEELTE

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.
Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

– De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
– het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
– In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt;
– het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
– de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
– het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.
– **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoor-delijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

AANSLUITEN VAN HET AANSLUITSNOER

Het aansluitsnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:

– Schroef de bevestigingsschroeven van het beveiligingspaneel “**A**” aan de achterkant van het fornuis los (Afb. 9.1).

– Verbind het goed geïsoleerde aansluitsnoer met klem “**D**”.

– Verbind de fase-aansluitingen met klembouder “**B**” volgens het schema in afbeelding afb. 9.2 en verbind de aarddraad met klem “**PE**” (Afb. 9.1).

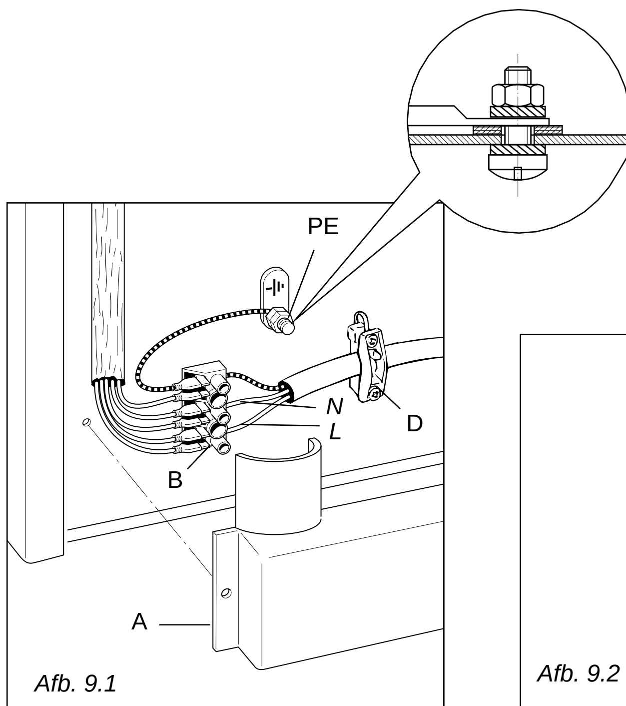
– Span het aansluitsnoer en zet het vast in klem “**D**”.

– Bevestig het beveiligingspaneel “**A**” opnieuw.

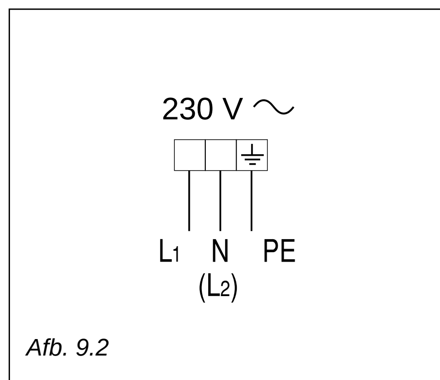
DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD - TYPE HO5RR-F

230 V ~ 3 x 1,5 mm^2 (*)

(*) – Aansluiting door middel van een stekker in een stopkontakt.



Afb. 9.1



Afb. 9.2

Sehr geehrte Kunden,
Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.
Die im folgenden aufgerührten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendweiche Unklarheiten klären möchten.
Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen.
Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.
Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTROGERÄTEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen grundsätzlich einige wichtige Regeln beachtet werden. Im besonderen gilt:

– das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;

– das Gerät nie mit nackten Füßen benutzen;

– Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen;

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisungen sehr aufmerksam bevor Sie das Gerät installieren und gebrauchen.

ACHTUNG: dieses Gerät muss in einem Raum installiert werden, der laut den geltenden Vorschriften kontinuierlich belüftet ist.

WICHTIGE HINWEISE

- Kontrollieren Sie nach dem Auspacken, ob das Gerät unbeschädigt ist.
  Sollten Sie Zweifel haben, schalten Sie das Gerät nicht ein sondern wenden Sie sich an den Lieferanten oder an einen Elektrofachmann.
- Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Styropor, Nägel, Metallbänder etc.) müssen für Kinder unzugänglich gemacht werden, weil sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenachaften des Gerätes zu verändern, das kann gefährlich sein.
- Machen Sie das Gerät stromlos, bevor Sie es putzen oder warten.
- Falls Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen sollten (oder falls Sie ein altes Modell durch ein neues ersetzen), empfehlen wir Ihnen, das Gerät vor dem Wegwerfen funktionsuntüchtig zu machen, wie das in den gültigen Bestimmungen zum Schutz von Gesundheit und Umwelt vorgesehen ist, indem Sie die Teile unschädlich machen, die gerade für spielende Kinder eine Gefahrenquelle darstellen könnendarstellen können.
- ***Wenn die Kochmulde nicht gebraucht wird, ist es ratsam den Hahn der Versorgungsleitung zu schließen.***
- ***Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen.***
- ***Bei Gebrauch und gleich nach dem Ausschalten sind einige Teile der Kochmulde sehr heiß. Diese nicht berühren.***
- ***Bei Betrieb der Kochmulde, Kinder fernhalten.***
- Bei einigen Geräten sind die Stahl- und Aluminiumteile mit einer Schutzfolie versehen, die vor dem Gebrauch des Geräts zu entfernen ist.
- Brandgefahr! Kein entzündliches Material im Ofen lagern.
- Sicherstellen, daß die Elektrokabel von anderen, in unmittelbarer Nähe verwendeten Küchengeräten nicht mit der heißen Glaskeramik-Kochmulde in Berührung kommen oder an der geheizten Backofentür eingeklemmt werden.
- ***Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.***
- Die verschiedenen Baugruppen des Küchenherds sind wiederverwertbar. Bezüglich der Entsorgung sind die einschlägigen, örtlichen Normen zu beachten. Zur endgültigen Ausschließung des Betriebs ist das Versorgungskabel durchzuschneider.

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Vor Benutzung des Backofens sollten Sie

- Im Backofeninneren die seitlichen Rahmen wie auf Seite 54 beschrieben einbauen (EIN- UND AUSBAU DER SEITENHALTERUNG).
- Backroste und -Bleche einschieben.
- Den leeren Backofen auf die höchste Stufe einschalten, um so eventuelle. Fettspuren von den Heizelementen zu entfernen, wie in den entsprechenden Kapiteln zu den Backöfen der verschiedenen Modelle beschrieben.
- Das Backofeninnere mit einem feuchten Lappen und einen neutralen Reinigungsmittel putzen und gut trocknen.

1 - ARBEITSFLÄCHE

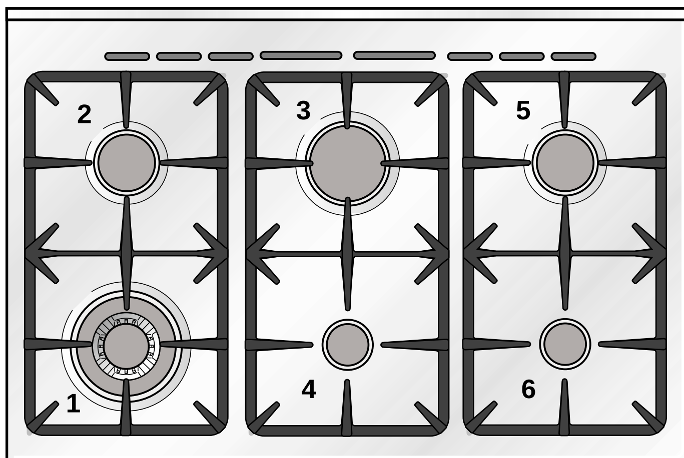


Abb. 1.1

ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1.	Brenner mit dreifachem Kranz (TC)	3,50 kW
2.	Mittelschneller Brenner (SR)	1,75 kW
3.	Schnellbrenner (R)	3,00 kW
4.	Hilfsbrenner (A)	1,00 kW
5.	Mittelschneller Brenner (SR)	1,75 kW
6.	Hilfsbrenner (A)	1,00 kW

2 - BEDIENUNGSTELD

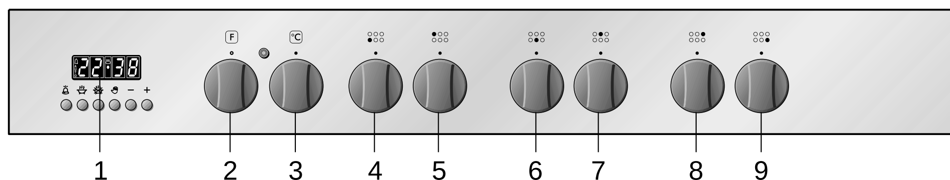


Abb. 2.1

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1. Elektronische Programmiertaste
2. Bedienknopf zur Wahl der Funktionen des Mehrzweckofens
3. Bedienknopf des Thermostaten des Mehrzweckofens
4. Bedienknopf Brenner vorne links
5. Bedienknopf Brenner hinten links
6. Bedienknopf zentraler Brenner vorne
7. Bedienknopf zentraler Brenner hinten
8. Bedienknopf Brenner hinten rechts
9. Bedienknopf Brenner vorne rechts

GEBRAUCH DER BRENNER (Abb. 3.1)

Der Gaszufluss zum Brenner wird durch einen Bedienungsknopf (Abb. 3.1) über den Gashahn mit Sicherheits verschluss reguliert.

Wenn die Symbole des Bedienknopfes mit der Markierung an der Leiste übereinstimmen, sind die Funktionen folgende:

– zeichen ● : Gashahn geschlossen (Brenner ausser Betrieb)

– zeichen ★🔥 : Gashahn ganz offen (Maximale Flamme)

– zeichen 🔥 : Gashahn wenig offen (Minimale Flamme)

Als de branders met moeite ontbranden vanwege de eigenschappen van het gas dat het plaatselijke gasbedrijf levert, probeer het dan met de knop op de laagste stand.

Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.

Zet de bedieningsknop altijd op een stand tussen de hoogste en de laagste stand, en nooit tussen de hoogste en de gesloten stand.

Achtung: Wenn die Kochplatte nicht benutzt wird, die Knäufe der Hähne zudrehen und ebenso den Hahn an der Gasflasche bzw. an der Gasleitung zudrehen.

Zündung der Brenner MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG

- Zum Einschalten des Brenners den entsprechenden Knauf eindrücken und auf maximalen Gasfluss drehen (große Flamme ★🔥).
  Den Knauf solange gedrückt halten, bis die Zündung erfolgt ist.
  (Wenn kein Strom vorhanden ist, eine Flamme an den Brenner halten).
- Den Gashahn auf die gewünschte Stellung drehen.

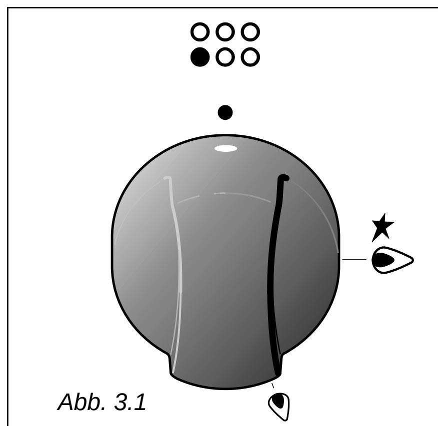


Abb. 3.1

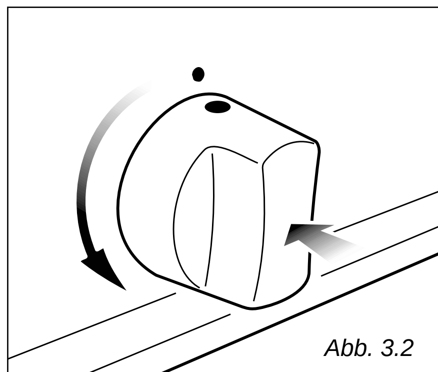


Abb. 3.2

WAHL DER BRENNER (Abb. 3.3).

Die Brennerstellen sind auf dem Bedienungsfeld über dem Bedienungsknopf ersichtlich.
Das andersfarbige Zeichen gibt die Lage der Flammstelle an. Die Wahl des Brenners erfolgt auf Grund des Durchmessers des Kochtopfes. Informativ enpfehlen wir folgende Regeln zu beachten:

Es ist wichtig, die Wahl des Brenners auf Grund des Topf - Durchmessers zu bestimmen um unnötige Energie - Verluste zu vermeiden. Durch das Aufsetzen eines kleinen Topfes auf einen zu grossen Brenner erziehlt man keine kürzere Kochzeit da diese einzig vom Topfdurchmesser und dessen Inhalt abhängt.

DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS		
BRENNER	**MINIMUM**	**MAX.**
Normalbrenner	12 cm	14 cm
Normalbrenner	16 cm	24 cm
Starkbrenner	24 cm	24 cm
Dreikranzbrenner	26 cm	28 cm
Kein konkaves oder konvexes Geschirr verwenden		

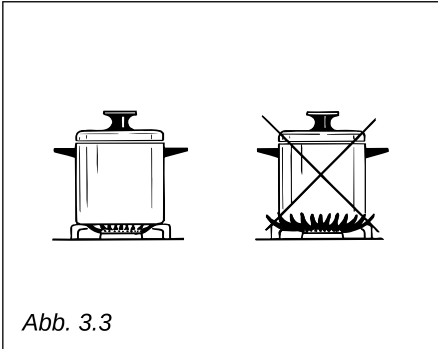
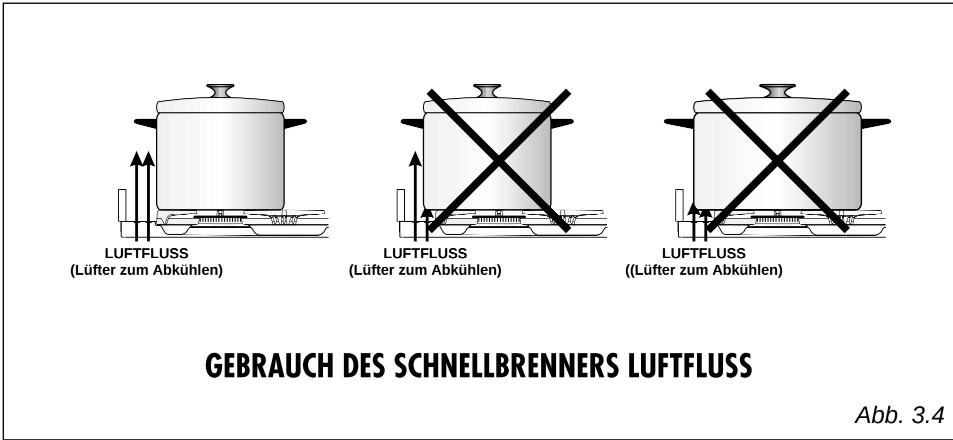


Abb. 3.3



GEBRAUCH DES SCHNELLBRENNERS LUFTFLUSS

Abb. 3.4

SPEZIALROST FÜR "WOK" TÖPFE -Sonderzubehör (Abb. 3.5a - 3.5b)

Dieses Spezialrost für "WOK" Töpfe wird auf das Rost des Doppelkranz-Brenners gelegt.

ACHTUNG:

✓ Der Gebrauch von "WOK" Töpfen ohne das Spezialrost, kann den Brenner schwer beschädigen.

✓ Dieses Spezialrost nicht mit gewöhnlichem Kochgeschirr mit flachem Boden verwenden (Abb. 3.5a - 3.5b).

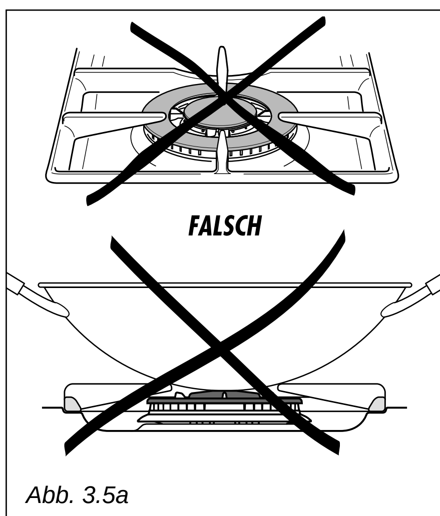


Abb. 3.5a

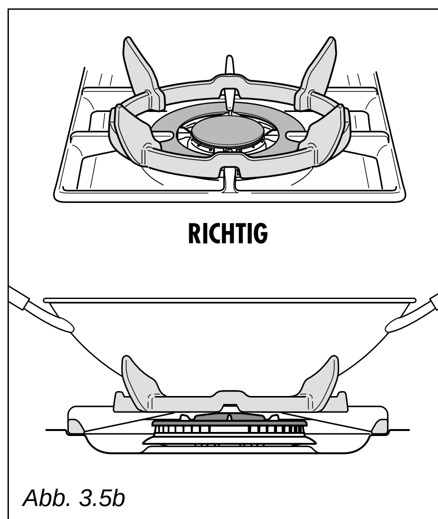


Abb. 3.5b

4 - MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

TECHNISCHE DATEN DES MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS

Die hier aufgeführten Elektroherde besitzen einen Multifunktions-Backofen. Wie die Definition schon sagt, handelt es sich um einen Backofen, der in funktioneller Hinsicht besondere Eigenscharten aufweist.
Er besitzt 7 verschiedene Funktionen und erfüllt somit alle möglichen back-, Brat- und Grillwünsche.

Die 7 Funktionen mit thermostatischer Steuerung ergeben sich durch 4 Heizelemente; diese sind:

– Unterhitze	1725 W
– Oberhitze	1725 W
– Grill	2500 W
– Umluft	2500 W
– Ventilatormotor	25 W
– Backofenlampe	15 W

OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 225°C) in de standen en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

FUNKTIONSWEISEN

Das Erhitzen und Garen im Multi-funktions-Backofen wird auf die wie folgt beschriebenen Weisen erreicht:

a. **Durch natürliche Wärmestömung**
Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.

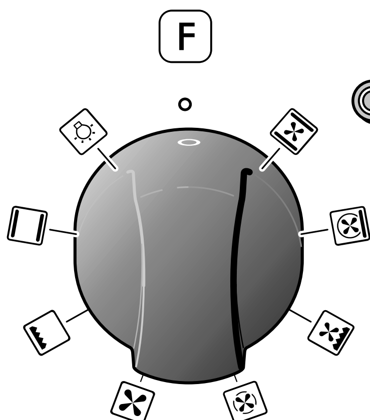
b. **Durch gelenkte Wärmeströmung (Heißluft).** Ein Ventilator saugt die sich im Backofeninneren befindliche Luft an; die Luft strömt dabei durch ein spiralförmiges elektrisches Heizelement und wird dann wieder in den Garraum ausgestoßen. Die so erhitzte Luft umgibt vollständig die in den Backofen gestellten Speisen, die auf diese Weise schnell und rundherum gleichmäßig gegart werden. Die Luft wird vom Ventilator ständig neu angesaugt, so daß sich der beschriebene Vorgang kontinuierlich wiederholt. Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gebacken oder gebraten werden.

c. **Durch halbgelenkte Wärme-strömung (Umluft)**. Die von den oberen und unteren Heiz-elementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.

d. **Durch Infrarotstrahlung**
Die Hitze wird durch die Infrarot-strahlung der Grill-Resistenz erzeugt.

e. **Durch Infrarotstrahlung mit Umluft**
Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.

f. **Durch Ventilation**
Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.



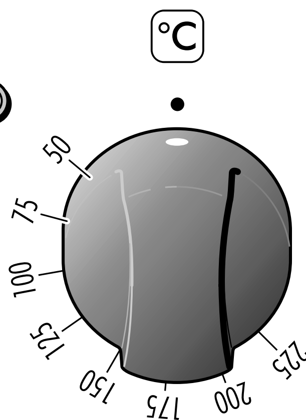


Abb. 4.1

Abb. 4.2

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (Abb. 4.1)

Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:

THERMOSTAT - KNOPF (Abb. 4.2)

Dient lediglich zur Einstellung der Gartemperatur, schaltet jedoch den Ofen nicht ein; wird immer in Verbindung mit dem Funktionswählschalter bedient.

Im Uhrzeigersinn auf die Position der gewünschten Temperatur drehen.

Die Temperaturkontrolllampe meldet, ob die Heizelemente ein- oder abgeschaltet sind.



BACKOFENBELEUCHTUNG

In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein (15 W), die während aller Back-und Bratvorgänge immer an bleibt.



HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschalten.
Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 225°C eingestellt.
Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Empfehlung:
Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.



NORMAL GRILL

Der Infrarotwiderstand schaltet ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben. Funktionsschalter auf , stellen, Temperatur am Thermostat ist 15 Minuten lang auf 225° und dann auf 175°C einzustellen. **Dabei muss die Backofentür geschlossen** sein.
Dabei muss die Backofentür geschlossen sein.
Das Kapitel “GRILLEN” informiert genauer über den richtigen Gebrauch.
Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:
Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratinieren, Toasten, etc.



AUFTAUEN VON GEFRORENEM

In dieser Stellung schalten Sie nur den Backofen-Ventilator ein. Dazu muß der Thermostat auf “●” gestellt werden, auch weil andere Einstellungen keine Wirkung hätten. Das Auftauen erfolgt nur durch Belüftung ohne Beheizung.

Empfehlung:
Diese Einstellung ermöglicht das schnelle Auftauen von Gefrorenem; für 1 kg Ware wird ungefähr eine Stunde benötigt. Die benötigte Zeit ist abhängig von der Menge und der Art der aufzutauenden Lebensmittel.



BRATEN UND BACKEN MIT HEIßLUFT

In dieser Stellung schalten Sie den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Liftströmung, und die Temperatur kann am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt werden. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden.

Empfehlung:
Diese Einstellung ist geeignet für Speisen, die außen gut gebacken und innen weich und rosig bleiben sollen, z.B. Lasagne, Lamm, Roastbeef, ganze Fische, etc.



UMLUFT-INFRAROT-GRILL

In dieser Stellung schalten Sie den Infrarot-Grill und den Ventilator ein. Die Hitze breitet sich hauptsächlich durch die Strahlung aus, und der Ventilator verteilt sie dann gleichmäßig im ganzen Backofen.

Wenn der Backofen benutzt wird, muss die Backofentür stets **geschlossen** sein und die Temperatur am Thermostat ist zwischen 50° und 175°C einzustellen. Der Ofen muss etwa 5 Minuten lang vorgeheizt werden. Empfehlungen zur Anwendung sind dem Kapitel “GRILLEN UND GRATINIEREN” zu entnehmen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:
Diese Einstellung empfiehlt sich zum Grillen, wenn ein schnelles Rösten außen gewünscht wird, um den Fleischsaft im Innen zu halten, z.B. Kalbschnitzel, Koteletts, Hackbraten, etc.



WARMHALTEN NACH DER ZUBEREITUNG ODER LANGSA MES ANWÄRMEN DER SPEISEN

In dieser Stellung schalten Sie die Oberhitze, den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Luftströmung und ist im oberen Backofenabschnitt größer.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen **50**° und **140**°C eingestellt.

Empfehlung:
Diese Einstellung ist geeignet für Gerichte, die gut gar sein sollen. Mit ihr halten Sie die Speisen nach jedem möglichen Brat-, Back-oder Grillvorgang heiß, und Sie können bereits zubereitete Speisen langsam erwärmen.



BRATEN UND BACKEN MIT UMLUFT

In dieser Stellung schalten Sie Ober- und Unterhitze und den Ventilator ein .
Ober-und Unterhitze werden durch den Ventilator noch besser verteilt.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen **50° und 225°C** eingestellt.

Empfehlung:
Diese Einstellung eignet sich besonders für große Stücke oder große Mengen, die innen und außen gleichermaßen gar sein sollen, z.B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Haxen, Kuchen, etc.

RATSCHLÄGE FÜR ANDERE KOCH-, BRAT-UND BACKVORGÄNGE

EINKOCHEN

Lebensmittel verschiedenster Art können in vollen und dicht verschlossenen Gläsern in der nachfolgend beschriebenen Weise eingekocht werden:

a. Stellen Sie den Funktionswählachalter auf die Position
b. Stellen Sie den Thermostat auf 185°C ein und heizen Sie den Backofen vor.
c. Füllen Sie die Fettpfanne mit heißem Wasser.
d. Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht gegenseitig berühren, gießen Sie etwas Wasser auf die Deckel der Einkochgläser, schließen Sie den Backofen und stellen Sie den Thermostat auf 135°C zurück.

Wenn kleine Luftbläschen in den Gläsern sichtbar werden, hat der Einkochvorgang begonnen, und Sie können den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

AUFWÄRMEN VON BRÖTCHEN

Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position und den Thermostat auf 150°C.
Die Brötchen werden wieder wohlschmeckend, wenn Sie sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und zirka 10 Minuten bei Höchsttemperatur im Backofen lassen.

BRATEN

Um den traditionellen, überall gleichmäßig gegarten Braten zu erhalten, denken Sie bitte daran:

– daß Sie eine Temperatur zwischen 180° und 200°C beibehalten sollten, und daß die Bratdauer von der Menge und Qualität des Fleisches abhängt.

GLEICHZEITIGES BACKEN UND BRATEN VERSCHIEDENER SPEISEN

Wenn Sie den Multifunktions-Backofen in die Positionen und stellen, können Sie gleichzeitig die unterschiedlichsten Speisen backen und braten.
So kann man z.B. gleichzeitig Fisch oder Fleisch braten und einen Kuchen backen, ohne daß sich Aroma und Geschmack vermischen.
Dazu brauchen Sie nur einige wenige Hinweise zu beachten:

– Die Temperaturen, die für das Zubereiten der einzelnen Speisen nötig sind, sollten so nahe wie möglich beieinander liegen und einen Temperaturunterschied von 20° bis 25°C nicht überschreiten.

– Beachten Sie beim Einschieben der Gerichte in den Backofen, daß sie verschieden lange Garzeiten haben können. Es versteht sich von selbst, daß durch diese Backmöglichkeit Zeit und Energie gespart werden kann.

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRAT-DAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.
Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE	TEMPERATUR
Überbackene Lasagne	220°
Überbackene Nudeln	220°
Pizza	225°
Überbackene Reisgerichte	225°
Milchkartoffeln	200°
Gefüllte Tomaten	225°
Käse-Soufflé	200°
Überbackene Zwiebeln	200°
Kalbsbraten	200°
Kalbskotelett am Grill	225°
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°
Kalbshackbraten	200°
Roastbeef	220°
Seezungenfilets	225°
Seehecht in Kräutersoße	220°
Beignets	200°
Kringel	200°
Zwetschgenkuchen	180°
Marmeladenkuchen	200°
Bisquit	225°
Hefekuchen	225°
Süße Blätterteigstückchen	200°
Kuchen mit Bisquitboden	220°

GRILLEN UND GRATINIEREN

Mit der Position auf dem Funktionswählschalter können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt.
Der Thermostat muß auf 175°C eingestellt und der Backofen vorgeheizt werden.
Danach legen Sie das Fleisch o.a. einfach auf den Grillrost, schließen die Backofentür, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zwischen 50° und **175°C** ein.
Wenn Sie kurz vor Abschluß des Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.
Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen.

Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben.
Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.
Mit **geschlossener** Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

5 - GEBRAUCH DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

Durch den automatischen elektronischen Programmierer wird die vordere linke Kochzone und/oder der Ofen ein- oder ausgeschaltet.

Symbole

Timer

Garzeit

Ende der Garzeit (Stunde)

Manueller Vorgang, aktuelles Programm verlassen

Aktuelle Werte erhöhen

Aktuelle Werte verringern; Alarmsignal einschalten

Beschreibung der Leuchtsignale:

AUTO - blinkend - Programmierer auf Automatik geschaltet aber noch nicht programmiert (der Ofen kann nicht eingeschaltet werden)

AUTO - festes Licht - Programmierer auf Automatik geschaltet und Programm eingegeben.

Programmierer auf manuell oder Garvorgang durch Programmierer gesteuert

Timer em

und **AUTO** - blinken mit Alarmsignal - Fehier des Programmierers (Garzeit länger als Garzeitende).

Bemerkung: das Programm kann kinderleicht eingestellt werden; die gewünschten Funktionen mit den entsprechenden Symbolen wählen, danach die Zeit über die Symbole (+) und (−).
nnerhalb von 5 Sekunden nach gedrücktem Symbol einstellen.
Bei Stromausfall wird der Programmierer zurückgestellt.

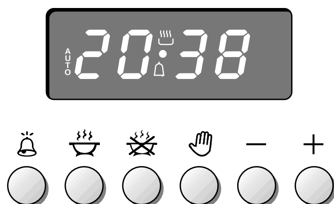


Abb. 5.1



Abb. 5.2

ELEKTRONISCHE UHR (Abb. 5.2)

Der Programmierer ist mit einer elektronischen Uhr mit leuchtenden Ziffern ausgestattet, die Stunde und Minuten anzeigt.

Wenn das Gerät angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, blinken drei Null am Display des Programmierers.

Um die Uhr einzustellen, Taste und danach Tasten oder drücken, bis die richtige Zeit eingestellt ist (Abb. 6.2).

Eine andere Möglichkeit besteht darin gleichzeitig die beiden Tasten und und auch die Taste oder drücken.

Bemerkung: Das Einstellen der Uhrzeit löscht vorhergehende programmierungen.

NORMALES GAREN OHNE PROGRAMMIERER (Abb. 5.3)

Um das Gerät manuell zu gebrauchen, also ohne Programmierer, muß die blinkende Schrift AUTO durch drücken der Taste gelöscht werden (AUTO wird ausgeschaltet und das Symbol schaltet ein - Abb. 5.3).

Achtung: Wenn AUTO mit einem festen Licht leuchtet (bedeutet ein Garprogramm wurde eingegeben) wird das Programm durch drücken der Taste gelöscht und das Gerät schaltet auf manuell.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, muß er manuell ausgeschaltet werden.

ELEKTRONISCHER TIMER (Abb. 5.4)

Das Timer-Programm besteht aus einem Signal das auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden kann.

Wenn AUTO blinkt, Taste drücken.

Zur Zeiteingabe Taste und Taste oder drücken, bis die gewünschte Zeit am Display angezeigt wird (Abb. 6.4).

Wenn die Einstellung beendet ist, wird am Display die Uhrzeit angezeigt und das Symbol leuchtet auf.

Ab demselben Moment läuft die Zeit ab und kann jederzeit am Display angezeigt werden, wenn die Taste gedrückt wird.

Nach abgelaufener Zeit, erlischt das Symbol und das intermittierende Signal ertönt; dieses kann durch drücken irgend einer Taste ausgeschaltet werden.

FREQUENZ DES SIGNALS EINSTELLEN

Zur Einstellung des Signaltons stehen 3 verschiedene Möglichkeiten durch drücken der Taste zur Verfügung.

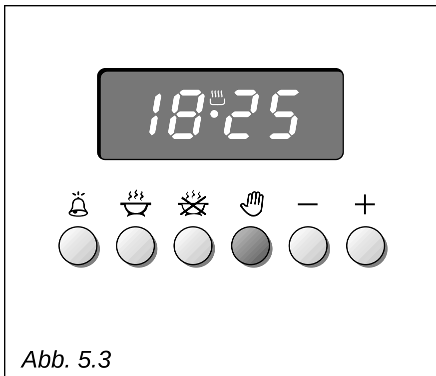


Abb. 5.3

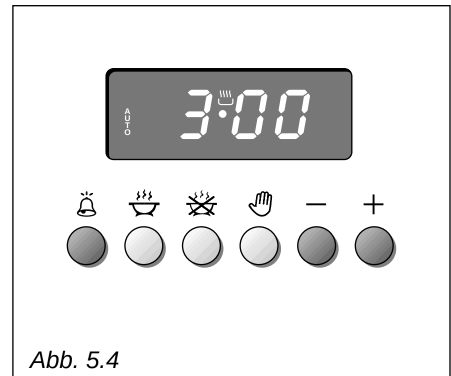


Abb. 5.4

AUTOMATISCHES GAREN IM BACKOFEN (Abb. 5.5 - 5.6)

Um Gerichte automatisch im Backofen zu garen, sind folgende Schritte notwendig:

1. Dauer der Garzeit einstellen
2. Ende des Garvorgangs einstellen
3. Temperatur und Garprogramm einstellen.

Diese Vorgänge werden folgendermaßen vorgenommen:

1. Gardauer durch drücken der Taste und der Taste ⊕ oder ⊖ einstellen. (Abb. 5.5). (Taste ⊕ erhöhen, Taste ⊖ verringern).
AUTO und das Symbol leuchten auf.

2. Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste und der Taste ⊕ einstellen (Abb. 5.6) (die Garzeit wird der Uhrzeit hinzugefügt). Wenn die gewünschte Zeit überschritten wird, kann sie durch die Taste ⊖ zurück gestellt werden.
Nach beendeter Einstellung schaltet das Symbol aus.
Falls nach der Einstellung AUTO blinkt und ein Signal ertönt, bedeutet dies, daß beim Programmieren ein Fehler gemacht worden ist, weil die Gardauer im Verhältnis zur Uhrzeit falsch eingestellt worden ist.
In diesem Fall, Ende der Garzeit oder Gardauer korrigieren; dazu die oben beschriebenen Schritte wiederholen.

3. Temperatur und Garprogramm über den entsprechenden Schalter und den Thermostatknopf einstellen (siehe entsprechende Kapitel).

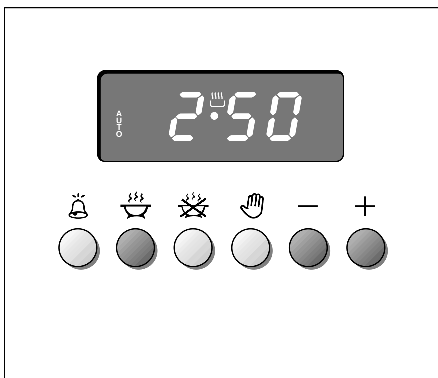
Nun ist der Backofen programmiert; er wird automatisch zur richtigen Zeit ein- und nach der eingestellten Zeit wieder ausschalten.
Im Laufe des Garvorgangs leuchtet das Symbol ..

Durch drücken der Taste kann man die restliche Zeit ablesen, die bis zum Ende des Garvorgangs noch übrig bleibt.

Das Garprogramm kann jederzeit durch drücken der Taste gelöscht werden.
Nach beendetem Garvorgang schaltet das Gerät und das Symbol aus und **AUTO** blinkt und das Signal ertönt; letzteres kann durch drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Den Schalter und den Thermostatknopf auf Null stellen und den Programmierer auf “manuell” durch drücken der Taste stellen.

Achtung: Bei Stromausfall schaltet die Uhr auf Null zurück und die Programmierung wird gelöscht.
Nach einem Stromausfall blinken drei Null am Display.



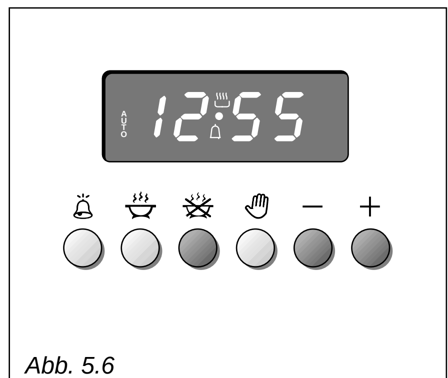


Abb. 5.6

HALBAUTOMATISCHES GAREN

Diese Funktion ermöglicht es das Gerät automatisch nach der gewünschten Garzeit auszuschalten. Um das halbautomatische Garen einzustellen, gibt es zwei Möglichkeiten:

1° Garzeit durch drücken der Taste und der Taste ⊕ oder ⊖ einstellen (Abb. 5.8).

(Taste ⊕ erhöhen, Taste ⊖ verringern).

oder

2° Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste und der Taste ⊕ oder ⊖ einstellen (Abb. 5.8). (Taste ⊕ erhöhen, Taste ⊖ verringern).
AUTO und das Symbol , leuchten auf.
Danach die Temperatur und das Garprogramm über den entsprechenden Schalter und den Thermostat einstellen (siehe entsprechende Kapitel).

Das Gerät ist nun eingeschaltet und schaltet automatisch bei Erreichen der gewünschten Zeit aus.
Während des Garens bleibt das Symbol eingeschaltet und durch drücken der Taste kann man die restliche Zeit ablesen, die noch bis zum Ende des Garvorgangs übrig bleibt.

Das Garprogramm kann jederzeit durch drücken der Taste gelöscht werden.
Nach beendetem Garvorgang schaltet das Gerät und das Symbol aus und **AUTO** blinkt und das Signal ertönt; letzteres kann durch drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.
Den Schalter und den Thermostatknopf auf Null stellen und den Programmierer auf “manuell“ durch drücken der Taste stellen.

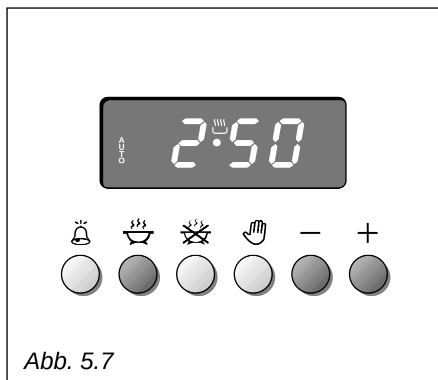


Abb. 5.7

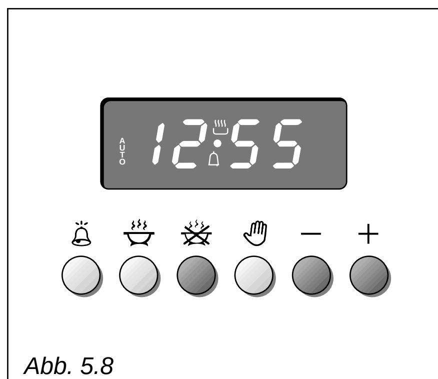


Abb. 5.8

ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

– **Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät durch ausschalten der Sicherung von Netz zu trennen.**

– Wenn das Gerät nicht verwendet wird, sollte der Gashahn geschlossen werden.

– Von Zeit zu Zeit den Zustand des Schlauchs, der an der Gasflasche oder an das Versorgungsnetz geschlossen ist, kontrollieren; dieser muss sich in einem einwandfreien Zustand befinden und muss ausgewechselt werden, wenn Störungen auftreten.

– Sollte ein Hahn festgefressen sein, nicht forcieren. Rufen Sie in diesem Fall bitte die Kundendienststelle an.

Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL - mod. PRF 960/N1 IX

OPGELET
De voorste oppervlakken in roestvrij staal (bedieningspaneel, ovendeur, te openen lade of ruimte) gebruikt in dit kookfornuis zijn beschermd met een speciale transparante lak die het effect afdrukken beperkt. Teneinde de beschadiging van deze bescherming te vermijden, voor de schoonmaak van de roestvrije componenten geen schuurproducten gebruiken.
ALLEEN WARM ZEEPWATER GEBRUIKEN VOOR DE SCHOONMAAK VAN DE OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL.

TEILE AUS EDELSTAHL, ALUMINIUM UND LACKIERTE FLÄCHEN

Mit einem geeigneten Produkt reinigen. Stets sorgfältig abtrocknen.

WICHTIG: Diese Teile sind sehr vorsichtig zu reinigen, damit sie nicht zerkratzt werden.
Am Besten einen weichen Lappen und neutrale Seife, niemals Scheuermittel verwenden.

EMAILLIERTE TEILE

Alle emaillierten Teile müssen immer mit einem Schwammtuch, mit Seifenwasser oder anderen nicht scheuernden Produkten gereinigt werden.
Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen.
Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

REINIGUNG DER BRENNER UND ROSTE

✓ Diese Teile müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.

✓ Die Brenner und die Flammenhalter müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.

✓ Es ist sehr wichtig die genaue Position des Flammenhalters des Brenners zu prüfen, da eine ungeeignete Position schwere Störungen zur Folge haben kann.

✓ Bei den Geräten mit elektrischer Zündung, kontrollieren, ob die Elektrode immer sauber ist, so daß sie richtig funktioniert und Funken erzeugen kann. Die Kerzen müssen mit großer Sorgfalt gereinigt werden.

✓ **Bemerkung: um Schäden an der elektrischen Zündung zu vermeiden, diese nicht bei abgenommenen Brennern verwenden.**

KORREKTE ANORDNUNG DER BRENNER

Es ist sehr wichtig, die richtige Anordnung der Flammenscheider “**F**” und der Kappe “**C**” des Brenners zu prüfen (siehe Abb. 6.1 und 6.2). Wenn diese Teile nicht richtig sitzen, kann es zu schweren Funktionsstörungen kommen.

Prüfen, dass die Elektrode “**S**” (Abb. 6.1) immer sauber ist. Andernfalls kann die Funkenzündung beeinträchtigt werden.

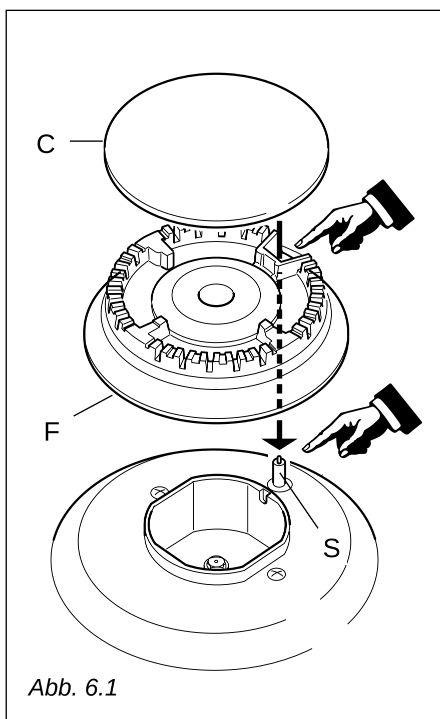
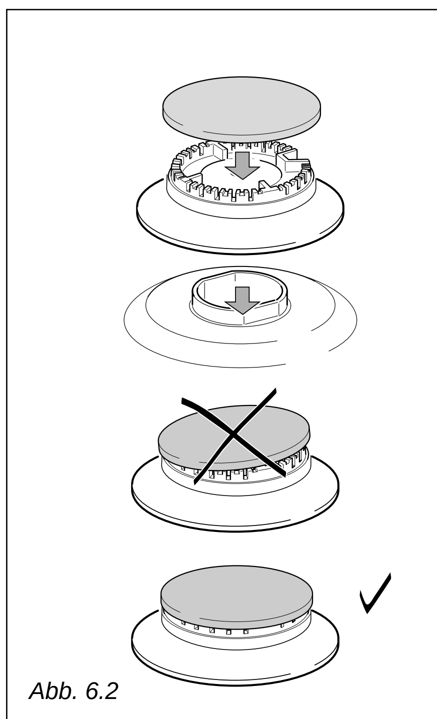


Abb. 6.1


Abb. 6.2

DREIKRANZBRENNER

Dieser Brenner muss gemäß Abb. 6.3 korrekt angeordnet werden.
Darauf achten, dass die Rippen in den entsprechenden Sitzen einrasten (siehe Pfeil).

Kappe **A** und Ring **B** richtig in den entsprechenden Sitzen anordnen (Abb. 6.4 – 6.5).
Wenn der Brenner korrekt positioniert ist, darf er nicht drehen (Abb. 6.4).

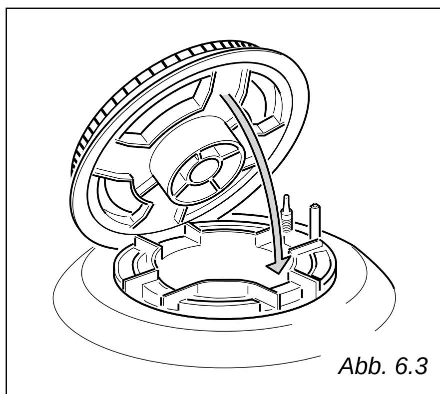


Abb. 6.3

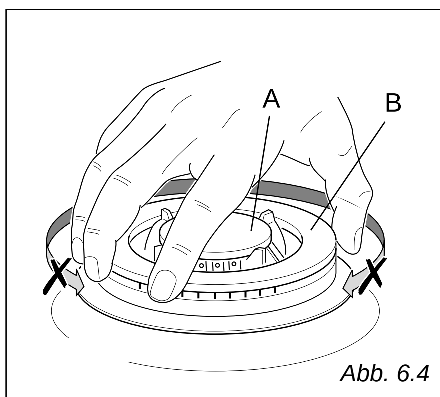


Abb. 6.4

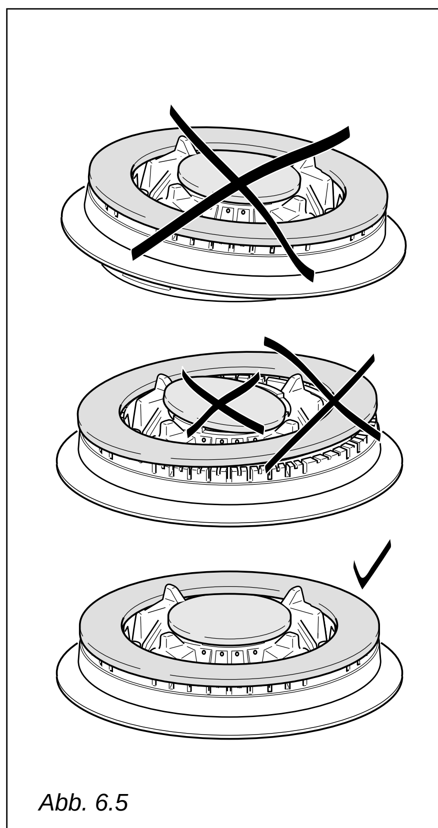


Abb. 6.5

BACKOFEN

Der Backofen muß nach jeder Benutzung gereinigt werden.
Zur Reinigung des Backofeninneren nehmen Sie die Seitenhalterungen heraus und setzen sie danach wieder ein, wie im nächsten Kapitel beschrieben. Wärmen Sie den Backofen leicht an und reinigen Sie die Innenwände mit einem Lappen, mit sehr heißem Seifenwasser oder einem anderen geeigneten Mittel. Der Backofenboden, die Seitenhalterungen, die Fettpfanne und der Grillrost können herausgenommen und im Spülbecken gereinigt werden.
Der Backofen muß wähvend der Reinigung ausgeschaltet sein.

AUSWECHSELN DER BACKOFEN-LAMPE

Gerät stromlos machen, z.B. durch Herausnahme der Sicherungen.
Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere, die hochtemperaturresistent ist (300 °C), Spannung 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

EIN-UND AUSBAU DER SEITENHALTERUNGEN

– Hängen Sie die Seitenhalterungen in die Löcher der seitlichen Innenwände des Backofens ein (Abb. 6.6).

– Führen Sie die Fettpfanne und den Grillrost zwischen die Schienen der Seitenhalterungen ein, wie in Abb. 6.7 dargestellt.

– Der Ausbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

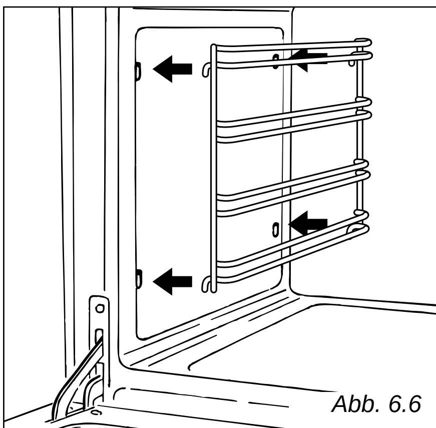


Abb. 6.6

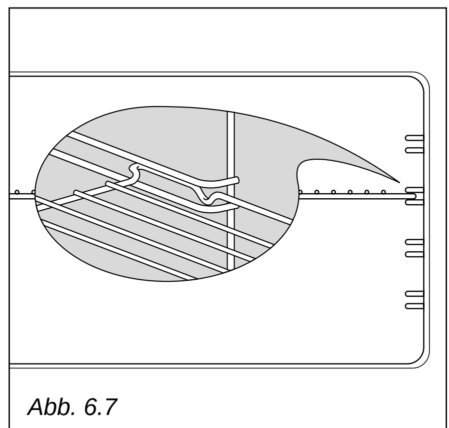


Abb. 6.7

FETTPFANNE

Die Fettpfanne muss richtig auf das spezielle Aufnahmegestell (Abb. 6.8) positioniert und in die Führungen der seitlichen Gestelle geschoben werden (Abb. 6.9).

OFENTÜR

Die Innere Glasscheibe kann leicht zur Reinigung abmontiert werden; dazu die 4 Befestigungsschrauben abschrauben (Abb. 6.10).

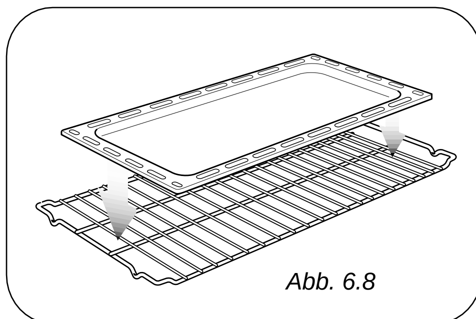


Abb. 6.8

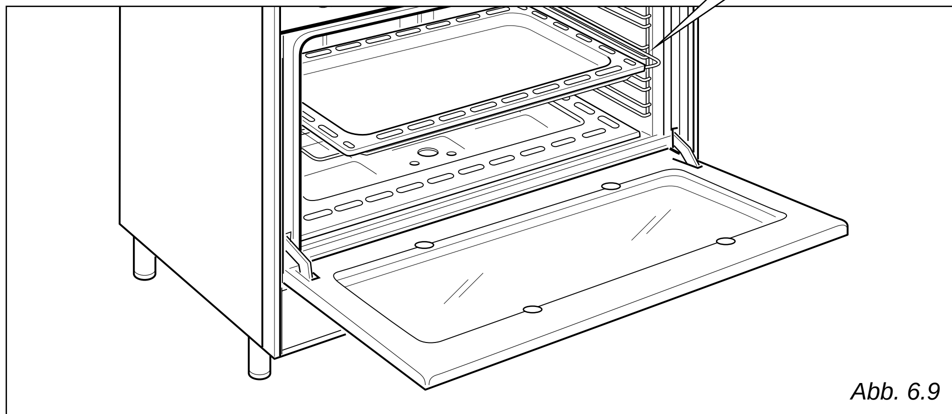


Abb. 6.9

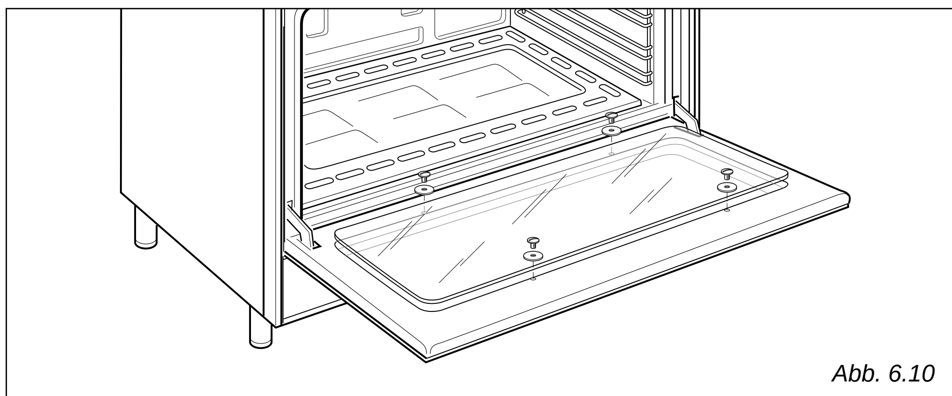
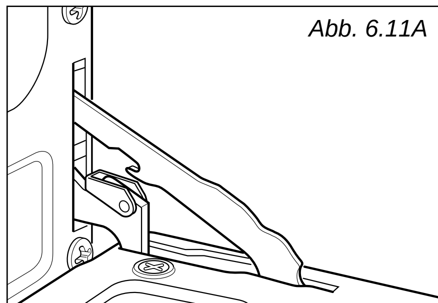
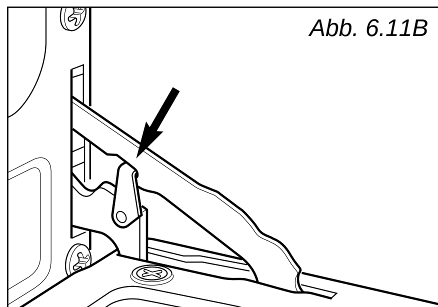


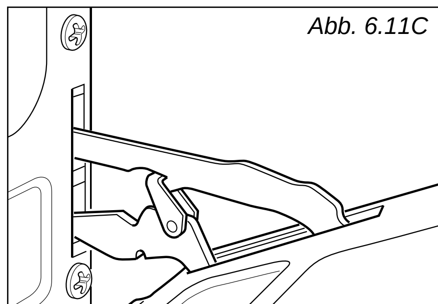
Abb. 6.10

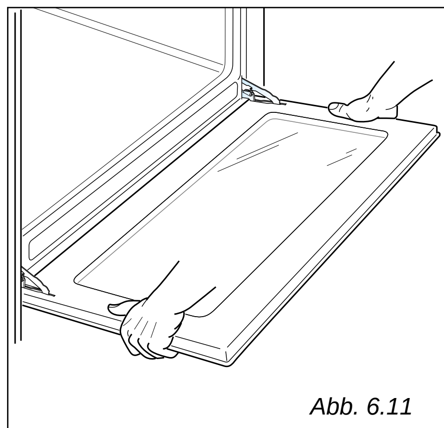
ABNEHMEN DER OFENTÜR
(zur Reinigung)

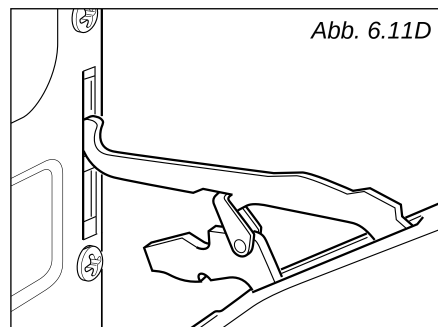
1. Ofentür öffnen (abb. 6.11A).
2. Haltebügel der Scharniere links und rechts nach oben in die Aussparung schwenken (abb. 6.11B).
3. Ofentür anheben. Die Kerbe des unteren Scharnierteils löst sich aus der Raste (abb. 6.11C).
4. Ofentür nach vorne abziehen (Scharniere lösen sich aus den Schlitzen) (abb. 6.11D).
5. Nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.


Abb. 6.11A


Abb. 6.11B


Abb. 6.11C


Abb. 6.11


Abb. 6.11D

Einbau-Anleitung

WICHTIG

– Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen.

– Vor jeder Wartungs- oder Reparaturarbeit ist der Netzstecker des Geräts abzuziehen.

– Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.

– Falls die Stromanschlüsse hinter dem Herd angeordnet sind, dürfen sie nicht höher als 18 cm über dem Boden liegen.

– Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.

INSTALLATION

Dieser Herd hat einen Überhitzungsschutz Klasse “2/1” und kann deshalb in Schränke eingebaut werden.

Das Gerät muss einen Abstand von mindestens 50 mm zu allen Umgebungsflächen haben, die höher als die Kochmulde sind (Abb. 7.1).

Die Schrankwände um den Herd müssen aus hitzebeständigem Material sein.

Synthetische Beschichtungen und Klebstoffe müssen bis 90° hitzebeständig sein, damit sich der Schrank nicht verformt oder die Klebestellen reißen.

Der Herd kann in Küchen, Wohnküchen oder Wohn- und Schlafräumen aufgestellt werden, nicht jedoch in Bädern oder Duschräumen.

Vorhänge dürfen nicht unmittelbar hinter dem Gerät angebracht werden. Einen Abstand von mindestens 500 mm zu den Seiten einhalten.

Es ist von grundlegender Wichtigkeit, dass der Herd wie unten angegeben aufgestellt wird.

- Der Herd ist von einem qualifizierten Fachtechniker und unter Einhaltung der lokalen Sicherheitsbestimmungen zu installieren.

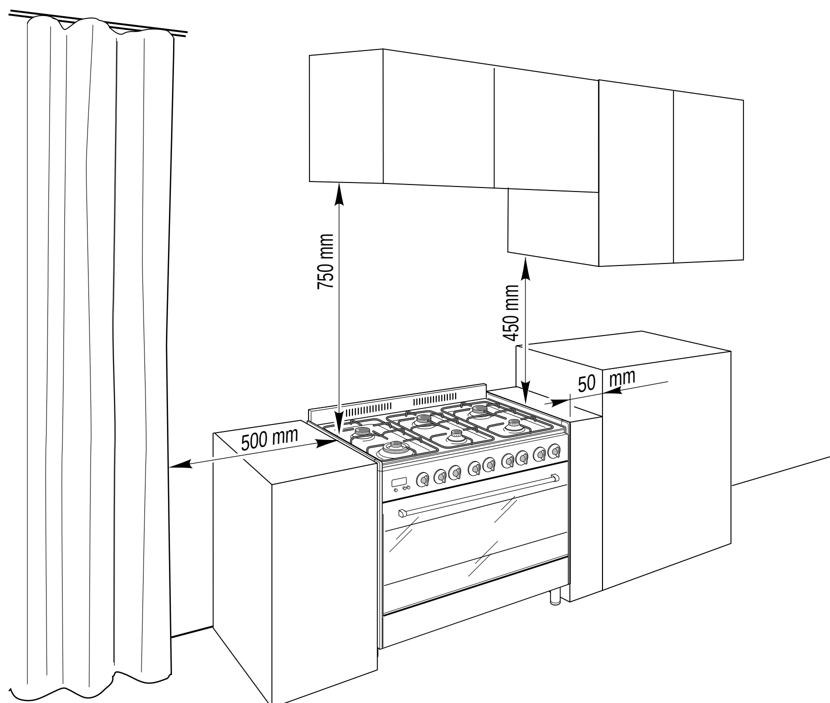


Abb. 7.1

HINTERE SCHUTZABDECKUNG

Vor dem Aufstellen des Herds zunächst die hintere Schutzabdeckung “**C**” montieren (Abb. 7.2).

Bitte Folgendes beachten:

– Die Schutzabdeckung “**C**” ist an der Rückseite des Herds verpackt.

– Vor dem Zusammenbau die Schutzfolie/das Klebeband entfernen.

– Die Bolzen "**A**" (Abb. 7.2) abnehmen; dazu die Befestigungsschrauben abschrauben.

– Schrauben "**B**" abschrauben.

– Die Rückwand wie in der Abbildung gezeigt, anbringen und mit der zentralen Schraube "**B**" und den zwei seitlichen Schrauben mit den dazwischen montierten Bolzen "**A**" befestigen.

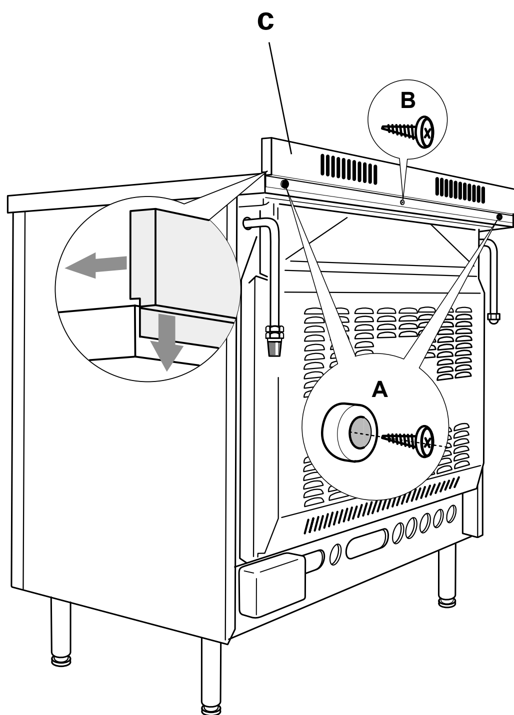


Abb. 7.2

BEFESTIGUNG DER STELLFÜSSE

Die Stellfüße sind vor dem Gebrauch am Unterteil des Herds zu befestigen.

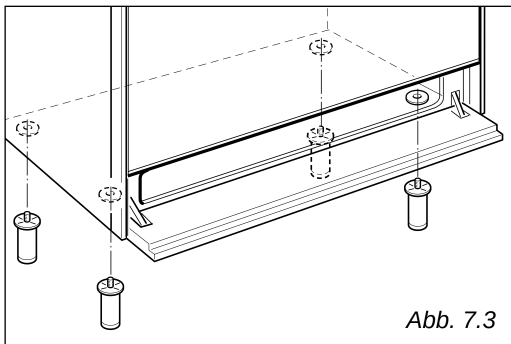


Abb. 7.3

NIVELLIEREN DES HERDS

Der Herd kann durch EIN- oder HER-AUSDREHEN der unteren Enden der Füße nivelliert werden (Abb. 7.4)

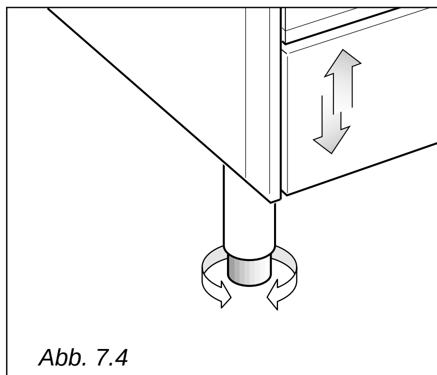


Abb. 7.4

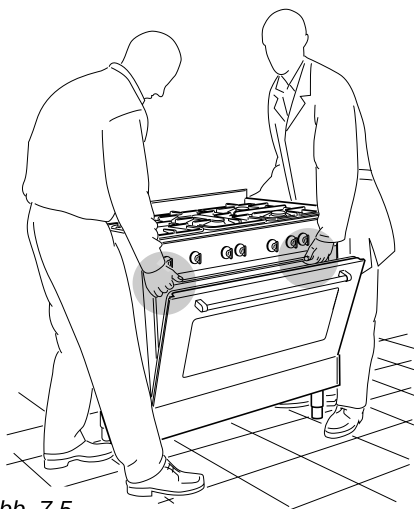


Abb. 7.5

KÜCHENHERD TRANSPORTIEREN

HINWEIS

Wenn der Küchenherd wieder aufrecht gestellt werden muss, sollten zwei Personen für diesen Vorgang dabei sein, um zu verhindern dass die Füße und die Ofenwände aus Stahl beschädigt werden (Abb. 7.5).

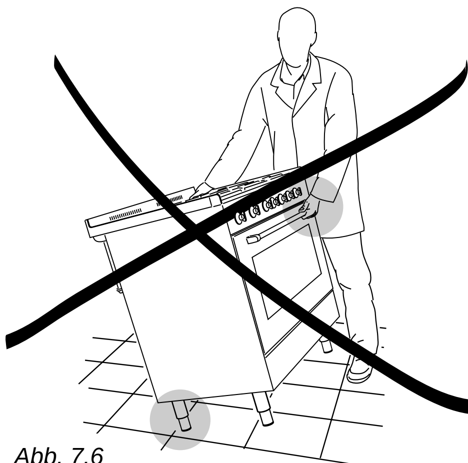


Abb. 7.6

HINWEIS

Achtung: Den Küchenherd **NICHT** am Griff der Ofentür **HEBEN**, um ihn zu transportieren (Abb. 7.6).

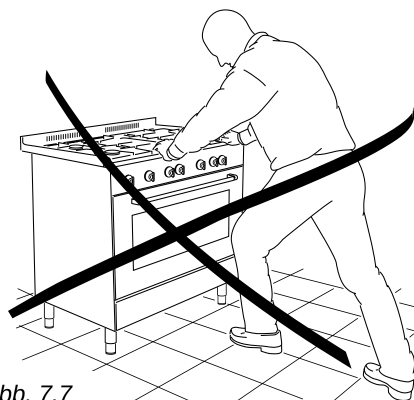


Abb. 7.7

HINWEIS

Um den Küchenherd endgültig zu positionieren, diesen **NICHT SCHLEPPEN** (Abb. 7.7).

Die Füße vom Boden heben (Abb. 7.5).

INSTALLATIONSORT

Der Raum, in dem das Gasgerät installiert wird, muß über eine für die Gasverbrennung notwendige Luftzufuhr verfügen (2 m^3/h x kW).
Die Luftzufuhr muß direkt durch eine oder mehrere Öffnungen der Außenwände erfolgen, mit einem freien Gesamtquerschnitt von mindestens 200 cm^2.

Die Öffnungen sollten in Bodennähe und vorzugsweise gegenüber der Ableitung der Verbrennungsprodukte angebracht werden; sie müssen so hergestellt sein, daß eine Verstopfung sowohl von innen als auch von außen nicht möglich ist.
Ist die Durchführung der erforderlichen Öffnungen nicht möglich, kann die Luft von einem angrenzenden Raum mit geeigneter Lüftung zugeleitet werden, sofern es sich nicht um ein Schlafzimmer oder einen Gefahrenraum handelt.
In diesem Fall muß der Lufteintritt durch die Küchentür erfolgen.
Falls sich oberhalb der Kochmulde ein Hängeschrank oder eine Saughaube befindet, muss der Abstand zwischen Kochmulde und Hängeschrank oder Saughaube mindestens 650 mm betragen (Abb. 7.8).

ABLEITUNG DER VERBRENNUNGSPRODUKTE

Die Verbrennungsprodukte des Gasgerätes müssen mittels einer direkt mit dem Freien verbundenen Rauchabzug abgeleitet werden (siehe 7.8).
Ist dies nicht der Fall, ist die Verwendung eines Elektrolüfters möglich, der an der Außenwand oder am Fenster angebracht ist und eine stündliche Lufterneuerung leistet, die 3-5 mal dem Volumen der Küche entspricht (Abb. 7.9).
Der Lüfter darf nur dann installiert werden, wenn Öffnungen für den Lufteintritt vorhanden sind, siehe Beschreibung Kapitel “Installationsort”.

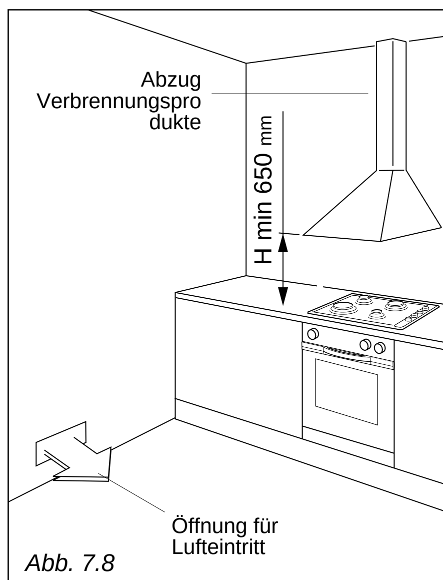


Abb. 7.8

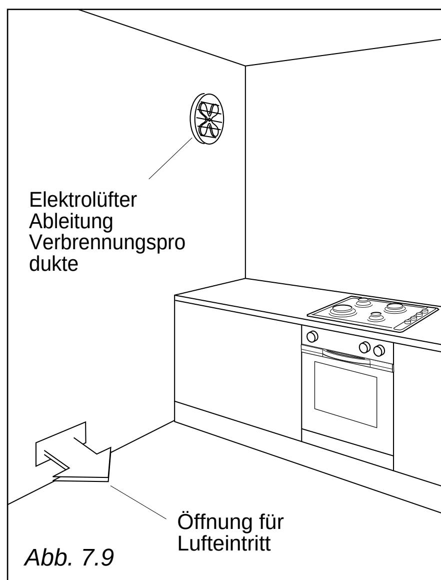


Abb. 7.9

Die Wände der an den Herd angrenzenden Möbel müssen unbedingt aus hitzebeständigem Material bestehen.

INSTALLATION

Das Gas, mit dem Herde betrieben werden, kann grundsätzlich in zwei Gruppen unterteil werden:

✓ G 25 ✓ G 30/ G31

GAS CONNECTION

- Der Anschluss ist von einem qualifizierten Fachtechniker und unter Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen vorzunehmen.
- Das Gerät ist für den Einsatz mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gas konzipiert und ausgerichtet.
- Sicherstellen, dass der Raum, in dem das Gerät installiert wird, entsprechend den einschlägigen Vorschriften gelüftet werden kann.
- Beim Anschluss an die Gasleitung oder an die Gasflasche sind die einschlägigen Vorschriften zu beachten.
- Die Gaszufuhr wird an der Rückseite des Herds (Abb. 8.1) an das R- oder L-Endstück des Gasschlauchs angeschlossen; der Anschlussschlauch darf die Rückwand des Geräts nicht überkreuzen.
- Der nicht verwendete Anschluss ist mit dem T-Stopfen und einer Dichtung zu verschließen.

Vor der Installation sicherstellen, dass die lokale Gasversorgung (Gassorte und Druck) mit den Einstellungen des Geräts kompatibel sind. Die Geräteeinstellung ist dem Typenschild oder Aufkleber zu entnehmen.

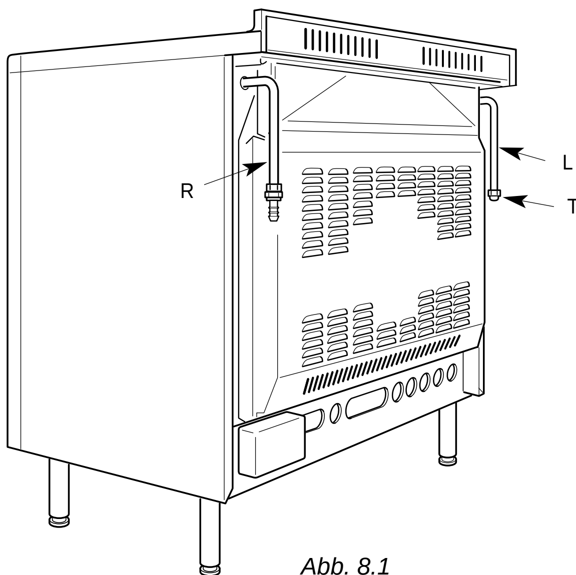


Abb. 8.1

Normgerechte starre oder flexible Leitungen verwenden.

Ggf. verwendete Druckverbindungen mit zwei Schraubenschlüsseln festziehen (Abb. 8.2).

Insbesondere sicherstellen:

– dass die Schläuche nicht mit Teilen des Herds in Berührung kommen, die Temperaturen von über 70°C erreichen;
– dass die Schläuche nicht länger als 75 cm sind und nicht über scharfe Kanten oder Ecken geführt werden;
– dass die Schläuche nicht gespannt, verdreht, geknickt oder übermäßig gebogen werden;
– dass Anschlüsse an starre Metallrohre den Gasfluss nicht beeinträchtigen.
– Wir weisen darauf hin, dass die Dichtungen beim leichtesten Anzeichen von Verformung oder Mängeln ausgewechselt werden müssen.
– Die Schläuche können leicht der gesamten Länge nach auf ihren Zustand überprüft werden; nach maximal drei Jahren sollten die Schläuche ausgewechselt werden.
– Der Zylinderhahn bzw. der Zuflusshahn hinter dem Gerät muss zugedreht werden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

Der Anschluss (Abb. 8.3) besteht aus:

A - Endmutter (r oder l)

C - Anschlusskonus

B - Dichtung

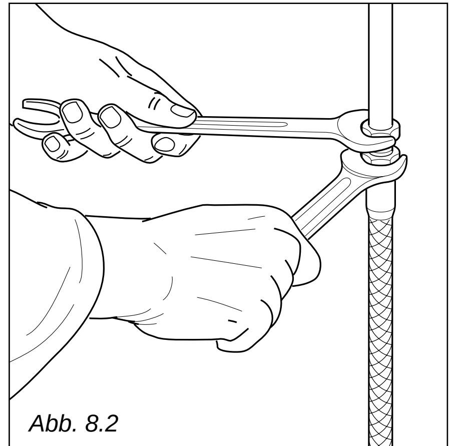


Abb. 8.2

WICHTIG:

Die Dichtung “B” (Abb. 8.3) gewährleistet die Dichtigkeit des Gasanschlusses. Diese Dichtung sollte beim leichtesten Anzeichen von Verformung oder Mängeln ausgewechselt werden.

Zum Auswechseln des Anschlusskonus sind 2 Schraubenschlüssel erforderlich (Abb. 8.2).

Nach dem Anschluss kontrollieren, ob die Anschlussstellen dicht sind; dazu Wasserlauge aber niemals Flammen verwenden.

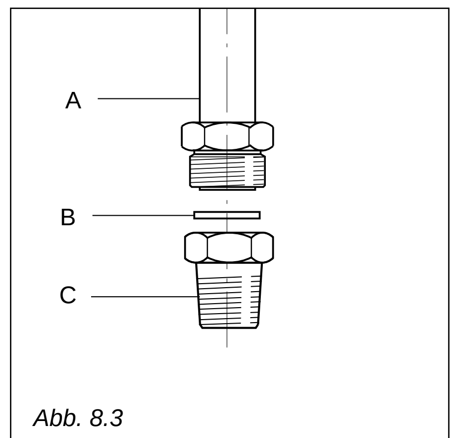


Abb. 8.3

DÜSEN DER BRENNER DER KOCHMULDE AUSWECHSELN

Beziehen Sie sich bitte auf die "Tabelle der Düsen", in der der Durchmesser der verwendeten Düsen angegeben ist.

Um die Düsen auszuwechseln, folgendermaßen vorgehen:

– Die Roste und die Brenner von der Kochmulde abnehmen.

– Mit einem Maulschlüssel die Düsen "**J**" (Abb. 8.4a, 8.4b) mit den für das verwendete Gas geeigneten Düsen auswechseln (siehe Tabelle zur Wahl der Düsen).

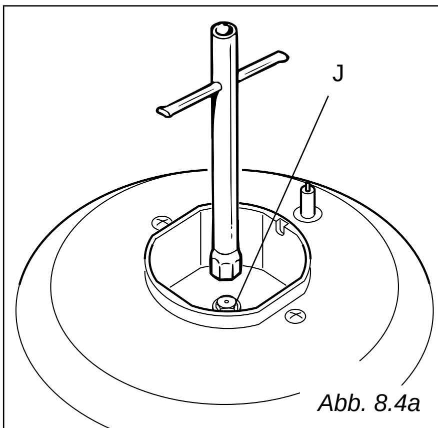


Abb. 8.4a

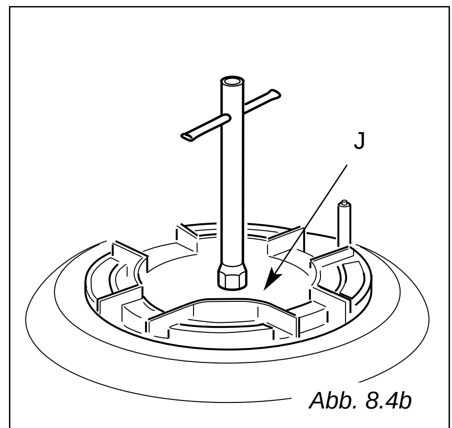


Abb. 8.4b

MINIMUM DER BRENNERFLAMME DER KOCHMULDE EINSTELLEN

Eine richtig eingestellte Flamme muss ungefähr 4 mm lang sein, wenn der Bedienknopf auf Minimum gedreht ist; außerdem darf das schnelle Umschalten von Maximum auf Minimum niemals das Auslöschen der Flamme verursachen.
Die Flamme wird folgendermaßen eingestellt:

- Brenner anzünden
- Den Hahn auf die Position MINIMUM (Ralenti) drehen
- Den Bedienknopf abnehmen
- Zum Verstellen die Schraube mit einem kleinen, flachen Schraubendreher in die Verschlussstange drücken (Abb. 8.5).

N.B.: Bei Butan-/Propangas (G30/G31) muss die Schraube G ganz zugedreht werden.

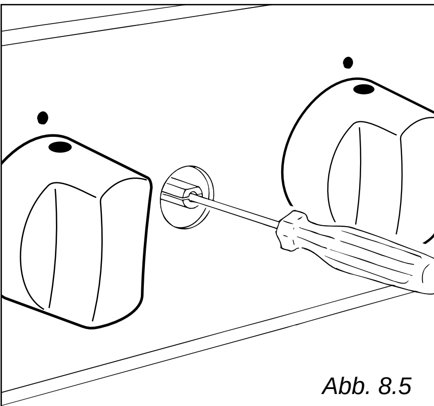


Abb. 8.5

Die Brenner sind so konzipiert, dass die primäre Luftzufuhr nicht nachjustiert werden muss.

(NL) TABELLE DER GASDÜSEN - Cat: II 2L 3B/P

BRENNER	Nennleistung [kW]	Reduzierte Leistung [kW]	G 30/G 31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			by-pass [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]	by-pass [mm]	Ø Duse [1/100 mm]
Hilfsbrenner (H)	1,00	0,30	27	50	Einstellbar	72 (F1)
Normalbrenner (N)	1,75	0,45	32	65	Einstellbar	94 (Y)
Starkbrenner (S)	3,00	0,75	42	85	Einstellbar	121 (F2)
Dreikranzbrenner (D)	3,50	1,50	65	95	Einstellbar	138 (F3)

ERFORDERLICHE LUFTZUFUHR FÜR DIE GASVERBRENNUNG (2 m^3/h x kW)

BRENNER	Erforderliche Luftzufuhr [m^3]
Hilfsbrenner (H)	2
Normalbrenner (N)	3,5
Starkbrenner (S)	6,0
Dreikranzbrenner (D)	7,0

HAHNE SCHMIEREN

Falls sich ein Hahn nur noch schwer auf- und zudrehen lässt, diesen nicht forcieren sondern die nächste Kundendienststelle anrufen.

WICHTIG
Bei der Installation, der Wartung und der Umwandlung des Geräts, nur die Originalteile des Herstellers verwenden.
Der Hersteller haftet nicht im Falle von Nichtbeachtung dieser Vorschrift.

9 - ELEKTRISCHE TEILE

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINE HINWEISE

– Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

– Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.

– Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die laut Sicherheitsvorschriften geerdet ist.

– Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais).
Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.

– Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.

– Wenn das Gerät installiert ist, muß der Schalter oder die Steckdose stets erreichbar sein.

N.B.: Zum Anschluß an das Netz keine Paßstücke, Reduzierstücke oder Nebenanschlüsse verwenden, da diese zu Überhitzungen und Verbrennungen führen können.

Fall zur Installation Änderungen an der elektrischen Hausanlage nötig oder falls der Gerätestecker für die Steckdose nicht geeignet sein sollte, diesen durch einen Fachmann auswechseln lassen.
Dieser muß insbesondere kontrollueren, ob der Schnitt der Steckdosenkabel für die aufgenommene Geräteleistung geeignet ist.

**Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen.
Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.**

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden. Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

ANSCHLUß DER NETZZULEITUNG

Um die Anschlußleitung anzuschließen, ist wie folgt vorzugehen:

– Schutzdeckel "**A**" an der äußeren Rückwand des Elektroherdes abschrauben.

– Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung "**D**" führen und fixieren (Abb. 9.1).

  Das Speisekabel muss für die elektrischen Eigenschaften des Geräts geeignet sein. Siehe Kapitel "Schnitt der Speisekabel".

– Die einzelnen Phasen an das Klemmbrett "**B**" nach dem Schema in Abb. 9.2 und den Schutzleiter an die Klemme "**PE**" (Abb. 9.1) anschließen.

– Das Stromkabel strammziehen und mit der Kabelklemme "**D**" befestigen.

– Schutzdechel "**A**" festschrauben.

STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG "TYP H05RR-F"

230 V ~ 3 x 1,5 mm² (*)

(*) – Wenn möglich mit Stecker und Auslass verbinden

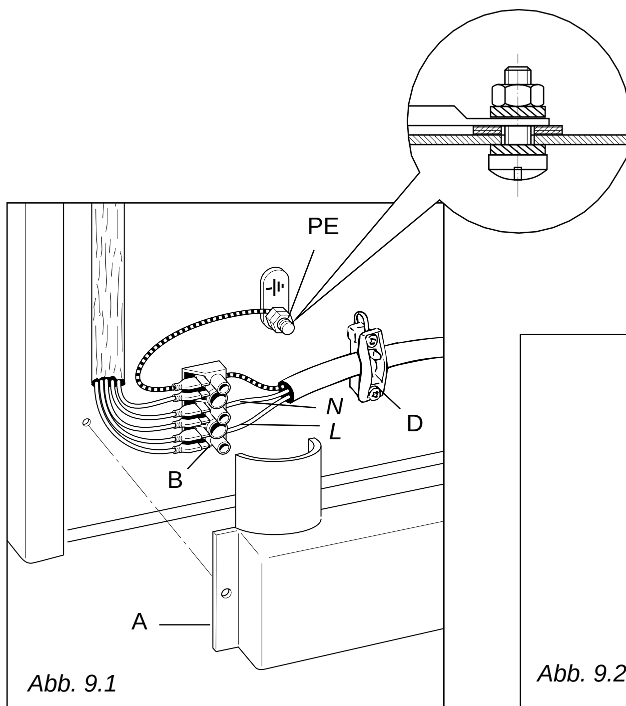


Abb. 9.1

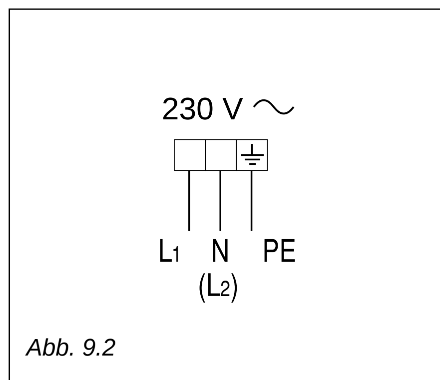


Abb. 9.2

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES PARA EL USO DE APARATOS ELECTRICOS

El uso de cualquier aparato electrico requiere requiere el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.
En particular:

– no tocar el aparato con las manos o pies mojados o humedos
– no usar el aparato estando descalzo.
– no permitir que el aparato sea usado por ninõs o discapacitados sin vigilancia.

El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos inadecuados erroneos e irracionales.

Para aprovechar al máximo las ventajas de la cocina, lea atentamente las instrucciones para el uso y guárdelas en caso de necesidad.

¡Cuidado!: El encargado de la instalación debe respetar las normas locales vigentes en materia de ventilación y descarga de los gases de combustión.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

- Después de haberle quitado el embalaje, comprobar la integridad del aparato. En caso de duda, no usarlo y dirigirse al proveedor o personal profesional calificado.
- Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, telgopor, clavos, suportes, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños por ser potenciales fuentes de peligro.
- No intentar modificar las características tecnicas del producto porque podria ser peligroso.
- No realizar ninguna operación de limpieza o mantenimiento sin haber previamente desenchufado el aparato de la fuente de alimentación eléctrica.
- En el momento que decida dejar de utilizar este aparato (o tuviese que reeplazar un modelo viejo), antes de arrojarlo a la basura, se aconseja dejarlo inoperante en el modo previsto por las normas vigentes en materia de tutela de la salud y contaminación ambiental, dejando fuera de uso las partes que puedan constiutir peligro, especialemente para los niños que podrian utilizar el aparato fuera de uso para jugar.
- ***Después de haber utilizado la placa, asegúrese de que el índice de los botones esté en posición cerrada.***
- No permitir que el aparato sea usado por ninõs o discapacitados sin vigilancia.
- ***Durante e inmediatamente después del funcionamiento algunas piezas de la cocina alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡No las toque!***
- ***Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato, sobre todo cuando está en función.***
- Algunos aparatos se suministran con una película de protección sobre las partes en aluminio o acero que debe ser quitada antes de utilizar el aparato.
- ***¡Cuidado!: Peligro de incendio***
  No guarde material inflamable en el horno.
- Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos cerca de la placa no entren en contacto con la misma o queden atrapados en la puerta del horno.
- No revista las paredes del horno con papel de aluminio. No coloque moldes para hornear o bandejas para recoger grasas sobre la base del horno.
- El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por uso impropio, incorrecto e irracional.
- Las distintas piezas del aparato son reciclables. Es necesario eliminarlas de acuerdo con la legislación vigente en el país de destino. Si desea eliminar el aparato, corte el cable de alimentación.

AL PRIMER USO DEL HORNO

Se aconseja efectuar las siguientes operaciones:

- Preparar el interior del horno colocando los paneles laterales comi se describ en el capítulo MONTAJE Y DESMONTAJE DE PANELES LATERALES.
- Colocar parrillas y asaderas.
- Encender el horno vacio a temperatura máxima para eliminar restos de grasa de los elementos de calor, como se describe en el capitulo referido a los distintos modelos.
- Limpiar el interior del horno con un paño ambebido en agua y detergente neutro y secarlo perfectamente.

1 - ENCIMERA

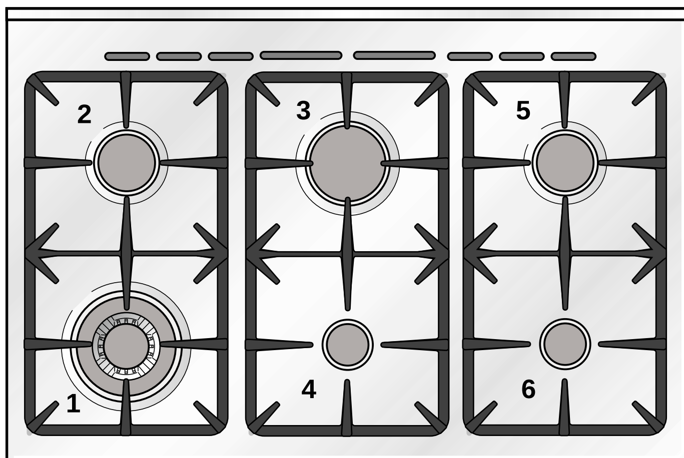


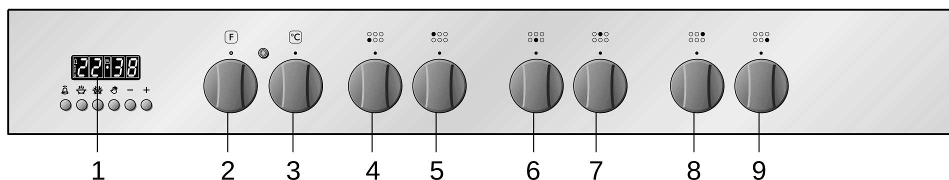
Fig. 1.1

DESCRIPCIÓN DE LOS FUEGOS:

1. Quemador de triple corona (TC)	3,50 kW
2. Quemador semirrápido (SR)	1,75 kW
3. Quemador rápido (R)	3,00 kW
4. Quemador auxiliar (A)	1,00 kW
5. Quemador semirrápido (SR)	1,75 kW
6. Quemador auxiliar (A)	1,00 kW

2 - PANEL DE MANDOS

Fig. 2.1



DESCRIPCION DE LOS MANDOS

1. Programador eléctrico
2. Mando conmutador del horno eléctrico
3. Mando termostato del horno eléctrico
4. Mando quemador delantero izquierdo
5. Mando quemador trasero izquierdo
6. Mando quemador anterior
7. Mando quemador posterior
8. Mando quemador trasero derecho
9. Mando quemador delantero derecho

USO DE LOS QUEMADORES

La entrada de gas en los quemadores esta regulada por las empuñaduras de la fig. 3.1.
Haciendo coincidir los símbolos impresos en la empuñadura con el índice de los cuadro de distribución del aparato se obtiene:

– disco lleno ● = grifo cerrado

– símbolo (llama grande) = abertura max. o capacidad max.

– símbolo (llama pequeña) = abertura min. o capacidad min.

Para obtener la capacidad reducida, girar ulteriormente la empuñadura a final de carrera en correspondencia del símbolo que representa la llama pequeña.

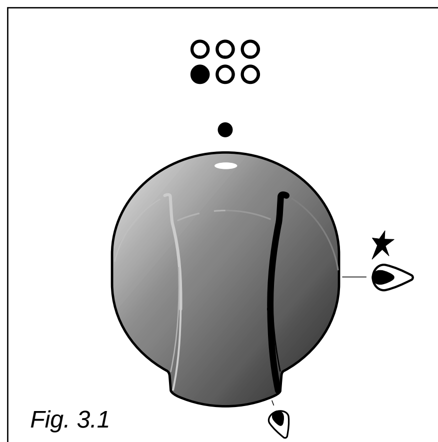
La capacidad máxima sirve para llevar a ebullición los liquidos, mientras que la reducida permite calentar los alimentos en manera lenta o mantener la ebullición.
Todas las posiciones de funcionamiento tienen que ser escogidas entre las del punto máximo y las del punto mínimo y nunca entre las del punto máximo y el punto de cierre.

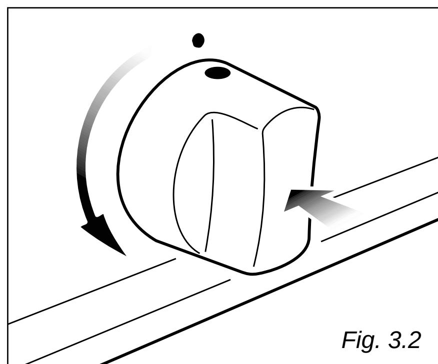
N.B. Cuando el plano de cocción no es utilizado, girar las empuñaduras de los grifos en posición de cerrado y cerrar tambien los grifos de la bombona o del conducto de alimentación del gas

Quemadores de gas CON ENCENDIDO ELÉCTRICO

1 – Para encender el quemador, presione y gire el botón correspondiente, hasta la posición de capacidad máxima (llama grande) y manténgalo presionado hasta que se encienda el quemador.
(Si falta corriente eléctrica, acerque una llama al quemador)..

2 – Ajuste el grifo del gas en la posición deseada.


Fig. 3.1


Fig. 3.2

SELECCION DEL QUEMADOR

En el panel de mandos, cerca de cada uno de ellos está grabado un esquema en el que se indica el quemador que regula dicho mando.
La selección del quemador más adecuado se debe efectuar también en función del diámetro y de la capacidad necesaria.
A título orientativo, los quemadores y recipientes se deben utilizar como sigue:

Es importante que el diámetro del recipiente sea adecuado a la potencia del quemador para no perjudicar el elevado rendimiento de los quemadores con el consiguiente derroche de combustible.
Un recipiente pequeño colocado sobre un quemador grande, no permite alcanzar la ebullición en menos tiempo, puesto que la capacidad de absorción del calor por la masa líquida depende del fondo y de la superficie del recipiente.

DIAMETRO DE LAS OLLAS		
QUEMADORES	MíNIMO	MÁXIMO
Auxiliar	12 cm	14 cm
Semirrápido	16 cm	24 cm
Rápido	24 cm	24 cm
Tripla corona	26 cm	28 cm
No utilice cacerolas cóncavas o convexas		

**¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción.
Mantenga lejos a los niños.**

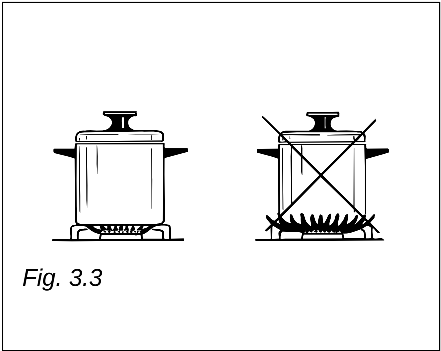


Fig. 3.3

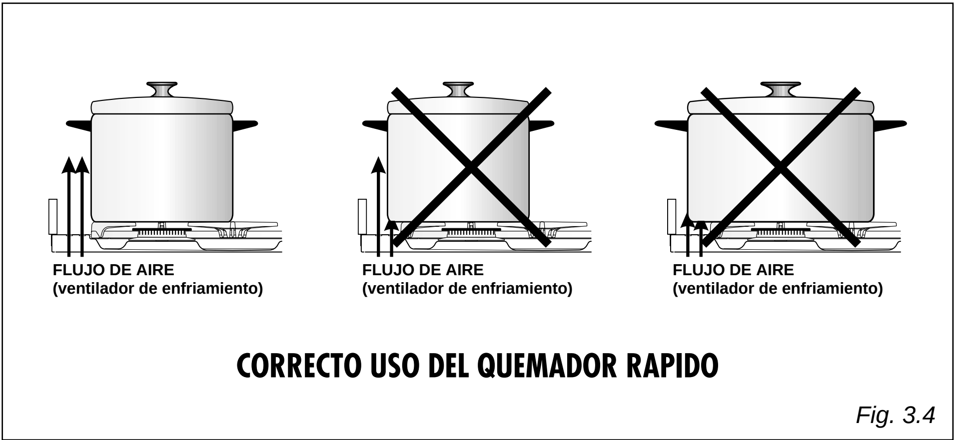


Fig. 3.4

PARRILLA ESPECIAL PARA OLLAS “WOK” (Fig. 3.5a - 3.5b)

Esta especial parrilla para ollas “WOK” debe ser apoyada sobre la rejilla del quemador doble corona.

¡CUIDADO!:

– El uso de ollas “WOK” sin esta especial parrilla puede provocar graves anomalías al quemador.

– No utilice esta parrilla especial con ollas de fondo plano (Fig. 3.5a - 3.5b).

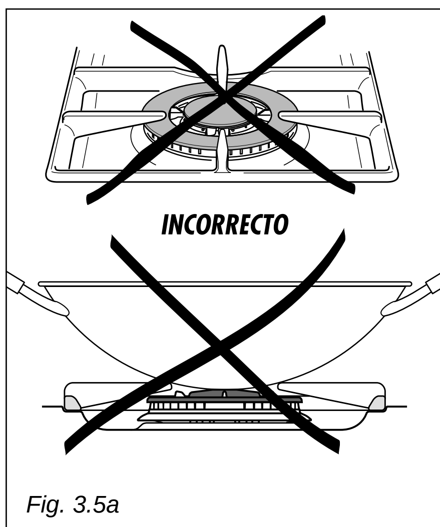


Fig. 3.5a

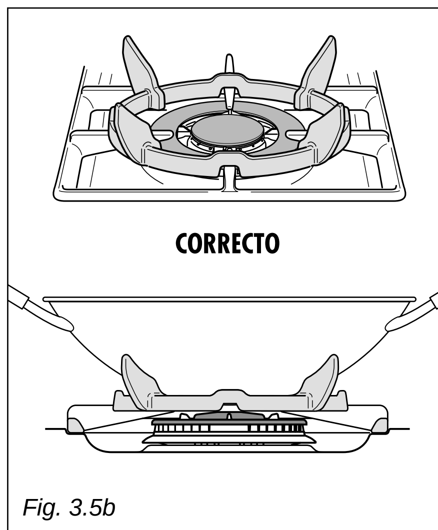


Fig. 3.5b

4 - HORNO ELECTRICO MULTIFUNCION

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo.
Mantener alejados a los niños.

CARACTERISTICAS GENERALES

Como su nombre indica, se trata de un horno de peculiares características desde el punto de vista funcional. Ofrece, en efecto, la posibilidad de obtencr 7 funciones distintas para satisfacer cualquier necesidad de cocción. Las 7 funciones, de control termostático, se obtienen mediante las 4 resistencias siguientes:

– Resistencia inferior	1725 W
– Resistencia superior	1725 W
– Resistencia grill	2500 W
– Resistencia circular	2500 W
– Ventilador horno	25 W
– Lámpara horno	15 W

NOTA:
Cuando se utilice por primera vez, recomendamos hacer funcionar el horno a su potencia máxima (mando del termostato en posición 250°C) durante 15 minutos en la función y en las funciones y , por otros 15 minutos, con el fin de eliminar eventuales residuos de grasa de las resistencias eéctricas.

CUIDADO: No levante el horno de la manilla.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El calentamiento y la cocción en el horno MULTIFUNCIONAL se consiguen del siguiente modo:

a. por convección normal
El calor lo producen las resistencias superior e inferior

b. por convección forzada
Un ventilador aspira el aire contenido en la mufla del horno, lo hace pasar a través de las espirales de una resistencia eléctrica circular y lo vuelve a introducir en la mufla.
El aire caliente, antes de volver a ser aspirado por el ventilador para repetir el ciclo, envuelve los alimentos colocados en el horno, produciendo una cocción rápida y completa en todos sus puntos. Es posible cocer varios platos simultáneamente.

c. por convección semiforzada
El calor producido por las resistencias inferior y superior es distribuido en el horno por el ventilador.

d. por irradiación
El calor es irradiado por la resistencia del grill de rayos infrarrojos.

e. por irradiación y ventilación
El calor irradiado por la resistencia grill de rayos infrarro, jos se distribuye en el horno por la acción del ventilador.

f. para ventilación
El alimento es descongelado utilizando el ventilador sin calentamiento.

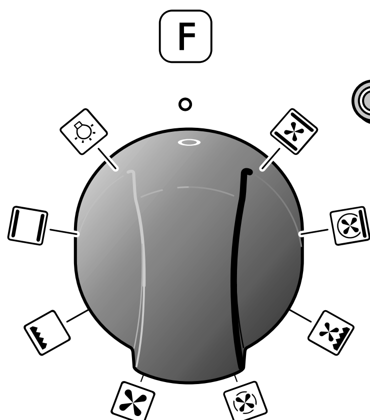


Fig. 4.1

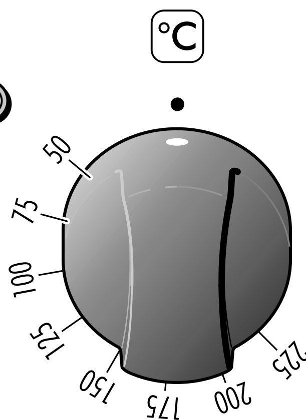


Fig. 4.2

BOTON DEL SELECTOR DE FUNCIONES

(Fig. 4.1)

Girar el botón en el sentido de las agujas del reloj para preparar el horno a una de las siguientes funciones:

BOTON DEL TERMOSTATO

El encendido de las resistencias se consigue colocando el mando del conmutador (fig. 4.2) en la función deseada y ajustando el termostato a la temperatura requerida (entre 50 y 225°C).
El termostato apagará y encenderá las resistencias automáticamente según las necesidades de calor.
El encendido o apagado automático de las resistencias se confirman por medio de un piloto situado en el panel de mandos.



LUMINACION HORNO

Posicionando el mando en esta posición se enciende tan sólo la luz del horno (15W).
En las diferentes funciones de cocción la luz permanence encendida.



COCCION TRADICIONAL POR CONVECCION

Se encienden: las resistencias inferior y superior.
El calor se distribuye por convección natural y la temperatura debe regularse entre 50 y 225°C con el mando del termostato.
Es necesario calentar el horno antes de introducir los alimentos.

USO ACONSEJADO:
Para alimentos que requiren el mismo grado de cocción interior y exterior; por ejemplo: asados, costillas de cerdo, merengues, etc.



COCCION AL GRILL

Se encienden la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos.
El calor se distribuye por irradiación. Debe usarse con el mando del termostato en la posición **50** - **225°C** por 15 minutos, después en la posición **175°C** y con la **puerta del horno cerrada.**
Para una utilización correcta véase el capítulo “COCCION AL GRILL”.

USO ACONSEJADO:
Intensa acción de grill para este tipo de cocción; soasado, dorado, gratinado, tueste, etc.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo.
Mantener alejados a los niños



DESCONGELACION DE ALIMENTOS ULTRACONGELADOS

Se enciende solamente el ventilador del horno.
Utilizar con el mando del termostato en cero “●” ya que en otras posiciones no tendría efecto alguno.
La descongelación se produce por simple ventilación, sin calentamiento.

USO ACONSEJADO:
Para la descongelación rápida de alimentos ultracongelados; para un kg se requiere aproximadamente una hora. Los tiempos de la operación varían en función de la cantidad y del tipo de alimentos a descongelar.



COCCION POR AIRE CALIENTE

Se encienden la resistencia circular y el ventilador.
El calor se distribuyc por convección forzada y la temperatura se debe regular entre 50 y 225°C con el mando del termostato. No es necesario precalentar el horno.

USO ACONSEJADO:
Para alimentos que se deban cocer muy bien por el exterior y quedar suaves y blados en el interior por ej.: lasañas,
cordero, roast beef, pescados enteros, etc.



COCCION AL GRILL VENTILADO

Se encienden: el grill de rayos infrarrojos y el ventilador.
El calor se difunde principalmente por irradiación y el vetilador lo distribuye después por todo el horno.
La temperatura se debe regular entre 50 y 175 °C **por más de 30 minutos**, con el mando del termostato. Es necesario precalentar el horno durante unos 5 minutos.
El horno se utiliza con la puerta cerrada.

Para más aclaraciones ver “ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR”.

USO ACONSEJADO:
Para cocer al grill cuando es necesario un rápido soasado exterior para bloquear los jugos en el interior del alimento Por ejemplo: chuletas de ternera, de cerdo, hamburguesas, etc.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo. Mantener alejados a los niños.



CONSERVACION DE LA TEMPERATURA DESPUES DE LA COCCION O CALENTAMIENTO LENTO DE LOS ALIMENTOS

Se encienden: la resistencia superior, la resistencia circular y el ventilador.
El calor se distribuye por convección forzada con mayor aportación en la parte superior.
La temperatura se debe regular entre 50 y 140°C con el mando del termostato.

USO ACONSEJADO:
Para mantener calientes los alimentos después de cualquier tipo de cocción. Para calentar lentamente alimentos precocinados.



COCCION POR CONVECCION CON VENTILACION

Se encienden: las resistencias superior e inferior y el ventilador.
La temperatura se debe regular entre 50 y 225°C con el mando del termostato.

USO ACONSEJADO:
Para alimentos de gran volumen y cantidad que requieran el mismo grado de cocción interior y exterior; por ejemplo: asados enrollados, pavo, perniles, tartas, etc.

CONSEJOS PARA LA COCCION

ESTERILIZACION

La esterilización de los alimentos a conservar en recipientes de cristal se efectúa, naturalmente, con los envases llenos y cerrados herméticamente, como sigue:

a. Poner el conmutador en la posicion

b. Colocar el mando del termostato en la posición 175°C y precalentar el horno.

c. Llenar la grasera con agua caliente.

d. Colocar los envases en la grasera cuidando de que no estén en contacto entre sí, y después de haber mojado con agua las tapas, cerrar el horno y ajustar la temperatura a 135°C.

Terminada la esterilización, es decir cuando aparezcan burbujas dentro de los envases, apagar el horno y dejarlo enfriar.

REGENERACION

Colocar el conmutador en la posición y el termostato en la posición 250°C.

El pan recuperará su aroma si se humedece y se mete en el horno durante unos diez minutos, a la máxima temperatura.

ASADO

Para conseguir el clásico asado en su punto por todos lados, es suficiente recordar que:

– conviene mantener una temperatura entre 180 y 200°C
– los tiempos de cocción dependen de la cantidad y calidad de los alimentos.

COCCION SIMULTANEA DE ALIMENTOS DISTINTOS

Con el conmutador en las posiciones y el horno multifunción permite cocer al mismo tiempo alimentos heterogéneos.
Se pueden cocer simultáneamente alimentos distintos, como pescados, tartas y carnes sin que se mezclen los aromas ni los sabores.
Ello es posible gracias a que los vapores y las grasas se oxidan al pasar a través de la resistencia eléctrica y no se depositan sobre los alimentos.

Las únicas precauciones que hay que adoptar son las siguientes:

– Las temperaturas de cocción deben ser lo más parecidas posible entre sí, admitiéndose una diferencia máxima de 20-25 °C.
– La introducción en el horno de los distintos platos deberá hacerse en momentos diferentes, según el tiempo de cocción de cada uno de ellos.
  Resulta evidente el ahorro de tiempo y de energía que se consigue con este tipo de cocción.

COCCION AL HORNO

Para la cocción, antes de introducir los alimentos conviene calentar el horno a la temperatura deseada.

Cuando el horno haya alcanzado la temperatura, introducir los alimentos, después, comprobar el tiempo de cocción y apagar el horno unos 5 minutos antes del tiempo teórico para áprovechar el calor almacenado.

EJEMPLOS DE COCCIÓN

A título de información indicamos en la lista más abajo incluída algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C.
Se recomienda el uso de ollas adaptas para la cocción en el horno y de modificar, si necesario, la temperatura del horno durante la cocción.

PLATOS	TEMPERATURA
Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crépes con espinacas	185°C
Papas con leche	185°C
Tomates rellenos	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR

En la posición del conmutador. Colocar el termostato en la posición 175°C max y, después de calentar el horno, simplemente colocar los alimentos sobre la parrilla.
Cerrar la puerta del horno y dejarlo en funcionamiento con el termostato en la posición 175°C hasta completar la operación de grill.
Añadiendo algo de mantequilla antes de concluir la operación se consigue el efecto dorado del gratinado.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo. Mantener alejados a los niños

COCCION CON ASADOR TRADICIONAL

Dejar precalentar el horno por más o menos 5 minutos con la **puerta cerada**.
Introducir los alimentos para cocer poniendolos sobre la parrilla lo más cerca posible al asador.
Para recoger las grasas de cocción introducir la grasera bajo la parrilla.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo. Mantener alejados a los niños

6 - PROGRAMADOR ELECTRONICO

El programador electrónico es un dispositivo que contiene las siguientes funciones:

– Reloj 24 horas con display luminosos
– Cuentaminutos (hasta 23 hras y 59 minutos)
– Programa para la cocción automática en el horno.
– Programa para la cocción semi-automática en el horno.

DESCRIPCIÓN DE LOS PULSADORES:

Cuentaminutos

Tiempo de cocción

Hora de final de cocción

Conmutación en el manual y anulación de los programas incluídos

(+) Avance de las cifras de todas las funciones

(−) Retroceso de las cifras en todas las funciones

Descripción de los testigos luminosos:

AUTO - *luz intermitente* - Programador en automático, pero no programado (no se puede encender el horno)

AUTO - *Encendido no intermitente* Programador en automático o semiautomático con programa incluído.

Programador en manual o cocción automática en acto.

Cuentaminutos en funcionamiento

y **AUTO** - *luz intermitente y señal acústico* - Error de programación (el tiempo de cocción sobrepasa la hora de fin de cocción).

Nota: La programación (con una sola mano) se logra presionando el botón correspondiente a la función deseada y después de haberlo soltado, es suficiente que en los 5 segundos, se comience a establecer el tiempo con los pulsadores (+) o (−).

El programador regresará a cero a cada falta de energía eléctrica.

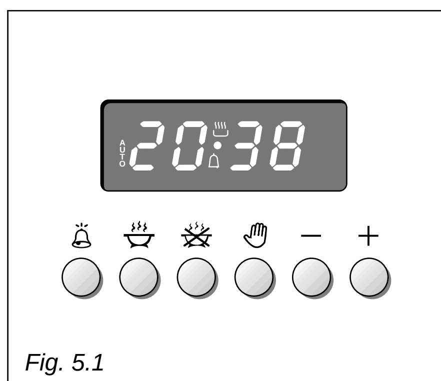


Fig. 5.1

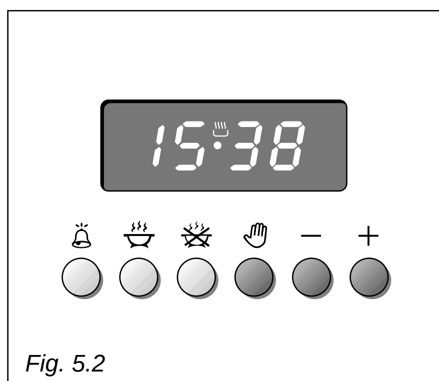


Fig. 5.2

RELOJ DIGITAL (Fig. 5.2)

El programador tiene un reloj electrónico con cifras luminosas que indican horas y minutos. Al primer contacto eléctrico de horno o después de una interrupción de corriente, tres ceros centellearán en el cuadrante del programador.

Para establecer la hora es necesario presionar el botón ✋ y luego los botones ⊕ o ⊖ hasta fijar la hora exacta (fig. 5.2).

Además es posible establecer la hora presionando los dos botones y simultáneamente el botón ⊕ o ⊖.

Nota: El ajuste de la hora borra todos los programas.

COCCION MANUAL SIN PROGRAMADOR (Fig. 5.3)

Para poder usar manualmente el horno, o sea sin la ayuda del programador, es necesario anular la inscripción intermitente **AUTO** presionando el pulsador ✋ (la inscripción se apagará y se encenderá el simbolol Fig. 5.3).

Atención: Si la inscripción **AUTO** no es intermitente (lo que significa que un programa de cocción está inserido) presionando el pulsador ✋ se obtiene la anulación del programa y la conmutación en manual. **Si el horno está encendido se tiene que apagar manualmente.**

CUENTAMINUTOS ELECTRONICO (Fig. 5.4)

La función cuentaminutos consiste unicamente en un señal acústico que puede ser regulado por un período máximo de 23 horas y 59 minutos.

Si la inscripción **AUTO** es intermitente presionar el pulsador ✋.

Para regular el tiempo presionar el pulsador y después el pulsador ⊕ o ⊖ hasta obtener en el cuadrante el tiempo deseado (fig. 5.4).

Terminada la regulación, sobre el cuadrante aparecerá la hora del reloj y se encenderá el simbolo .

La cuenta al revés comenzará inmediatamente y podrá ser visto en el cuadrante en cualquier momento con la sola presión del pulsador .

Cuando el tiempo termine, el simbolo se apagará y se activará un señal acustico intermitente que podrá ser interrumpido presionando cualquiera de los pulsadores.

ESTABLECIMIENTO DE LA FRECUENCIA DE LA SEÑAL ACUSTICA

Es posible seleccionar tres modos de frecuencia pulsando el botón ⊖.

La última señal escuchada es la que queda establecida.

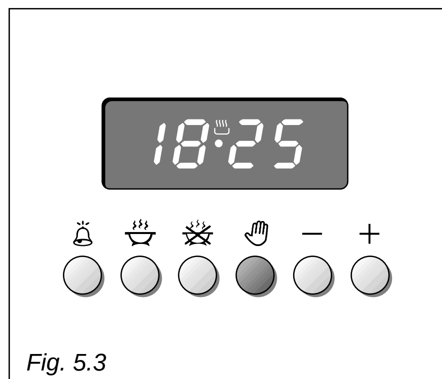


Fig. 5.3

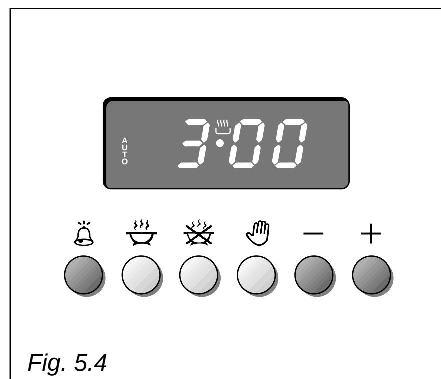


Fig. 5.4

COCCION AUTOMATICA

(Figg. 5.5 - 5.6)

Para cocinaer con el horno en automático es necesario:

1. Establecer el tiempo de cocción
2. Establecer la hora del final de cocción
3. Establecer la temperatura y la función de cocción del horno.

Estas operaciones se efectúan en la siguiente manera:

1. Establecer el tiempo de cocción presionando primero el pulsador y luego el pulsador ⊕, para avanzar o ⊖ retroceder si acaso se ha pasado el tiempo deseado. La inscripción **AUTO** y el simbolo se encenderán automaticamente.
2. Presionar el pulsador aparecerá el tiempo de cocción sumado a la hora del reloj. Establecer la hora de fin de cocción presionando el pulsador ⊕; si se supera la hora deseada se puede retroceder presionando el pulsador ⊖.
   Después de esta regulación el simbolo se apagará.
   Si después de esta regulación el simbolo **AUTO** será intermitente en el cuadrante y se activará el señal acustico, significa que ha sido cometido un error de programación, o sea que el ciclo de cocción ha sido sobrepuesto a la hora del reloj. En este caso modificar la hora de fin de cocción o el tiempo de cocción operando como apena explicado.
3. Establecer la temperatura y la función de cocción moviendo los apropiados botones del conmutador y del termostato del horno (ver capítulos específicos).
   Ahora el horno está programado y todo funcionará automaticamente, el horno se encenderá en el momento oportuno para finalizar el tiempo de cocción a la hora programada.

Durante la cocción el simbolo queda encendido y presionando el pulsador se puede visualizar el tiempo que falta para finalizar la cocción.

El programa de cocción puede ser anulado en cualquier momento presionando el pulsador .

Terminado el tiempo de cocción el horno se apagará automaticamente, el simbolo se apagará, la inscripción **AUTO** será intermitente y se activará un señal acustico que podrá ser interrumpido tocando cualquiera de los pulsadores. Llevar a cero los botones del conmutador y del termostato del horno, luego poner en “manual” el programador presionando el pulsador .

Atención: La interrupción de la energía eléctrica provoca el llevar a cero el reloj y la cancelación de todos los programas establecidos. La interrupción es señalada por los números intermitentes.

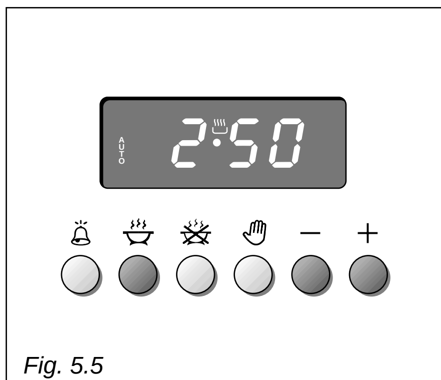


Fig. 5.5

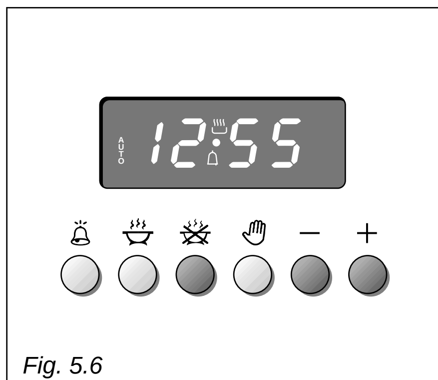


Fig. 5.6

COCCION SEMIAUTOMATICA

Sirve para apagar automáticamente el horno después del tiempo de cocción deseado.
Para efectuar la cocción semiautomática hay 2 metodos:

1° MÉTODO: Programación del tiempo de cocción (Fig. 5.7)

– Establecer el tiempo de cocción presionando el pulsador y luego el pulsado ⊕ para avanzar, o ⊖ para retrocedersi se pasó el tiempo deseado.

La inscripción **AUTO** y el simbolo , se encenderán (Fig. 5.7).

Al final de la cocción el horno y el simbolo ,se apagarán, la inscripción **AUTO** centellará y se activara un señal acústico que podrá ser interrumpido presionando cualquiera de los pulsadores.
Llevar a cero los botones del conmutador y del termostato del horno y poner en “manual” el programador presionando el pulsador .

2° MÉTODO: Programación del tiempo de cocción (Fig. 5.8)

– Establecer la hora de fin de cocción presionando el pulsador y luego el pulsador ⊕ para avanzar, o ⊖ para retrocedersi se pasó el tiempo deseado Fig. 5.8).

La inscripción **AUTO** y el simbolo se encenderán.
Efectuada una de las dos programaciones descritas, establecer la temperatura y la función de cocción del horno usando los botones del conmutador y del termostato (ver capítulos específicos).
El horno se encenderá inmediatamente y al finalizar el tiempo establecido y al llegar a la hora de fin de cocción programada, se apagará automaticamente.
Durante la cocción el simbolo queda encendido y presionando el pulsador se puede visualizar el tiempo que falta para el final de la cocción.
El programa de cocción puede ser anulado en cualquier momento presionando los pulsadores .

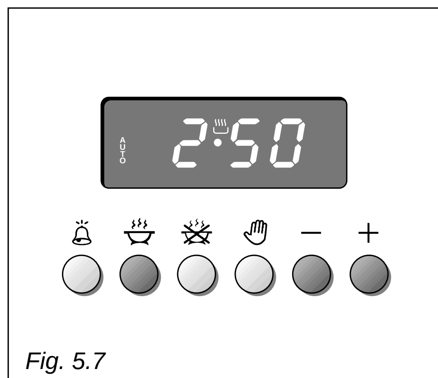


Fig. 5.7

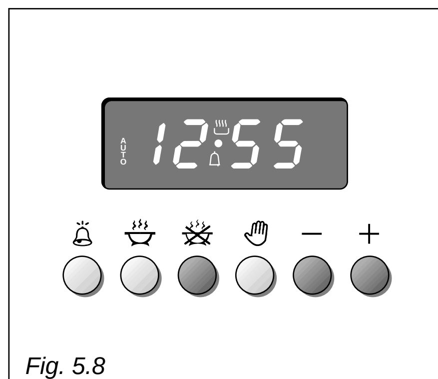


Fig. 5.8

CONSEJOS PARA LA UTILIZACION

– Cuando no se utiliza la cocina, es recomendable cerrar el grifo de la canalización de gas o el de la botella.

– De vez en cuando comprobar que el tubo flexible que conecta la botella o la canalización del gas a la cocina esté en perfectas condiciones y sustituirlo en caso de que presente alguna anomalía.

– La eventual lubricación de los grifos del gas debe ser realizada exclusivamente por personal especializado.

– **En caso de anomalías en el funcionamiento de los grifos, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.**

– **No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado**.

GRIFOS DEL GAS

En el caso de anomalías de funcionamiento de los grifos de gas llamar al Servicio de Asistencia.

¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción .
Mantenga lejos a los niños.

No utilice una máquína a chorro de vapor porque la humedad podría penetrar en el aparato y volverlo peligroso.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE
mod. PRF 960/N1 IX

Cuidado
Las superficies frontales de acero inoxidable (panel de mandos, puerta del horno, cajón o compartimiento que se abre) utilizadas en este horno están protegidas con una especial pintura transparente que limita el efecto huella.
Para no dañar esta protección, no utilice productos abrasivos durante la limpieza de las partes de acero inoxidable.

PARA LA LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, ES NECESARIO UTILIZAR SOLO AGUA CALIENTE Y JABÓN.

PARTES DE ACERO INOX, ALUMINIO Y SUPERFICIES SERIGRAFIADAS

Limpiar con prodúctos adaptos.
Secar siempre muy bien.

IMPORTANTE: La limpieza de estas partes debe ser hecha con mucho cuidado para evitar rasguños y abrasiones.
Se aconseja utilizar paños suaves y jabón neutro.

ATENCION: Evitar absolutamente el uso de sustancias abrasivas y detergentes no neutros que dañarían irremediablemente la superficie protectiva.

SUPERFICIES ESMALTADAS

Todas las partes esmaltadas, incluida la parrilla, deben lavarse con aqua enjabonada u otros productos que no sean abrasivos. Secar preferentemente con un paño suave.
Sustancias ácidas como jugo de limón, conserva de tomate, aceite o similares, depositadas durante mucho tiempo, atacan el esmalte dejándolo opaco.

QUEMADORES Y REJILLAS

Es posible sacar estas piezas para lavarlas con productos adecuados.

Después de la limpieza, seque correctamente los quemadores y mecheros y los vuelva a **colocar correctamente en su alojamiento**.

Es muy importante comprobar la perfecta colocación del mechero del quemador porque si se mueve de su alojamiento puede causar graves anomalías.

Nota: Para prevenir daños al encendido eléctrico, no lo utilice cuando los quemadores no estén en su alojamiento.

COLOCACIÓN CORRECTA DE LOS QUEMADORES

Es absolutamente indispensable controlar la perfecta colocación del mechero F y la tapa C del quemador (véase fig. 6.1-6.2) ya que si se mueven de su alojamiento pueden causar graves anomalías.

Compruebe que el electrodo “S” (fig. 6.1) esté siempre bien limpio para que se produzcan regularmente las chispas.

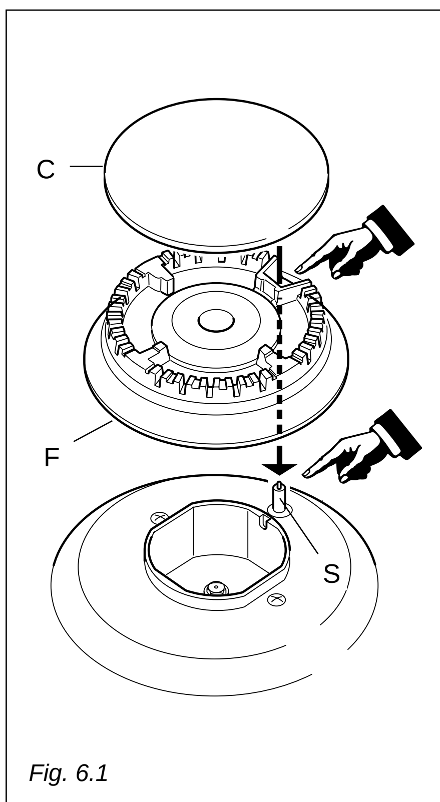
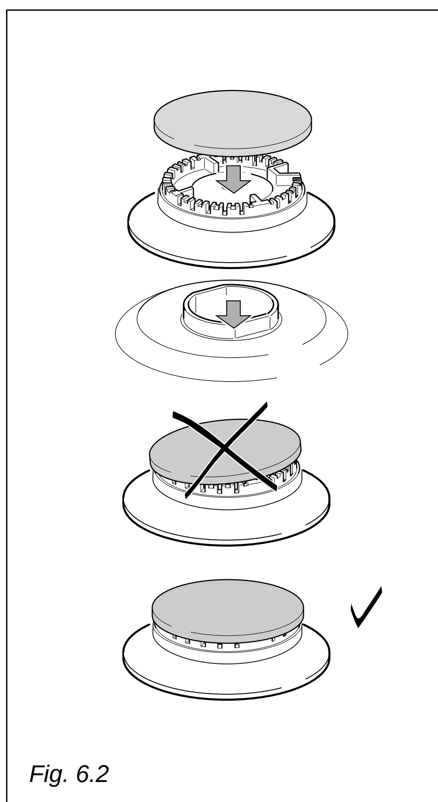


Fig. 6.1


Fig. 6.2

QUEMADOR TRIPLE CORONA

Este quemador debe estar colocado correctamente como se indica en la fig. 6.3, prestando atención a que las nervaduras entren en su alojamiento como indicado por la flecha.
El quemador correctamente colocado no debe girar (fig. 6.4)

Coloque correctamente en su alojamiento la tapa **A** y el anillo **B** (fig. 6.4 – 6.5).

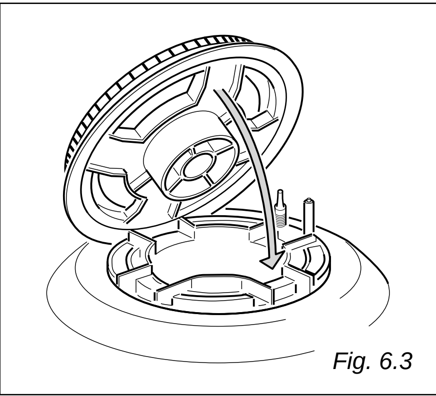


Fig. 6.3

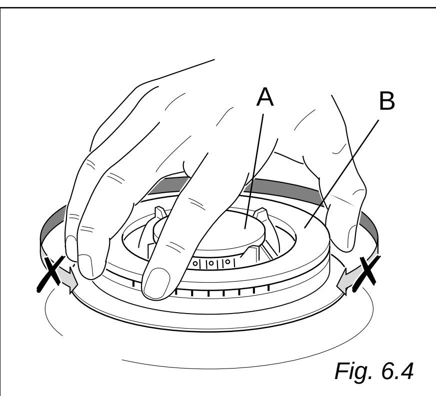


Fig. 6.4

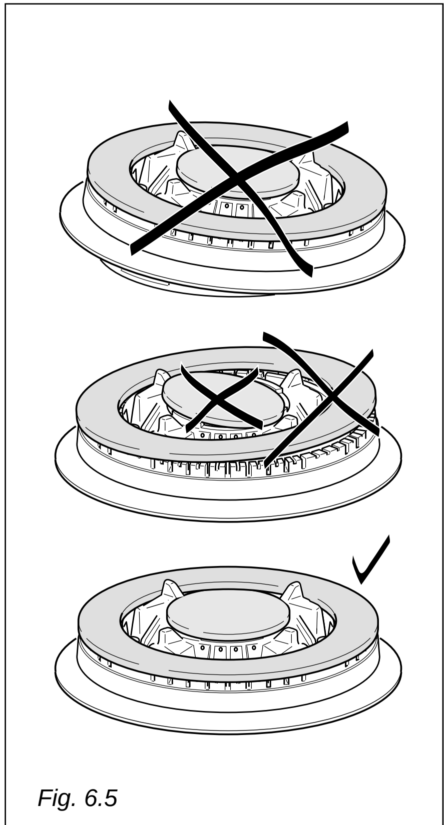


Fig. 6.5

HORNO

Debe limpiarse siempre despues de cada uso.
Para la limpieza interna del horno quitar y desmontar las armazones laterales, actuando como se describe en el próximo párrafo.
Cuando el horno esta tibio, pasar sobre las paredes internas un paño moiado con agua jabonosa muy caliente u otro producto similar.

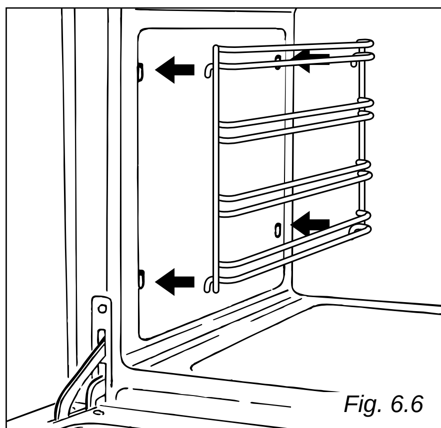
El fondo del horno, armazones laterales, asadera y parrilla se pueden lavar en la pileta, sacándolos de su lugar.

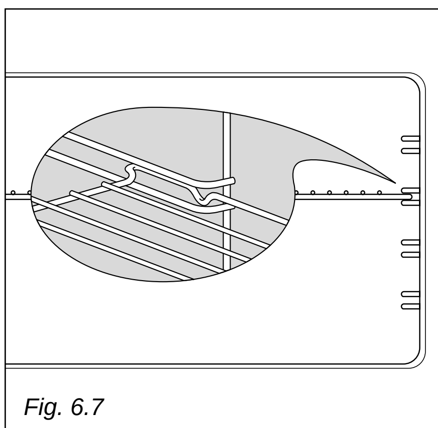
MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS ARMAZONES LATERALES

– Enganchar los armazones laterales en los orificios de las paredes laterales de la parte interna del horno (Fig. 6.6)
– Colocar en el centro de las guias de los armazones laterales la asadera y la parrilla, como se indica en la figura fig. 6.7. La parrilla debe ser montada de manera que el enganche de seguridad, que evita la extracción accidental, sea dirigido hacia el interior del horno.
– El desmontaje se efectúa actuando inversamente.

SUSTITUCION DE LA LAMPARA DEL HORNO

Desenchufar la ficha del cable de alimentación de la toma de electricidad.
Desenroscar y cambiar la lámpara por otra del tipo resistente a altas temperaturas (300°C), tensión 230V (50HZ), 15W, E 14.
Note: El cambio de la bombilla no está cubierto por la garantía.


Fig. 6.6

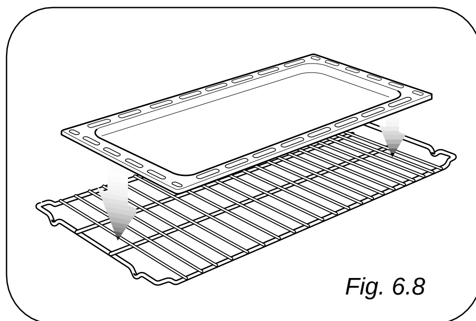

Fig. 6.7

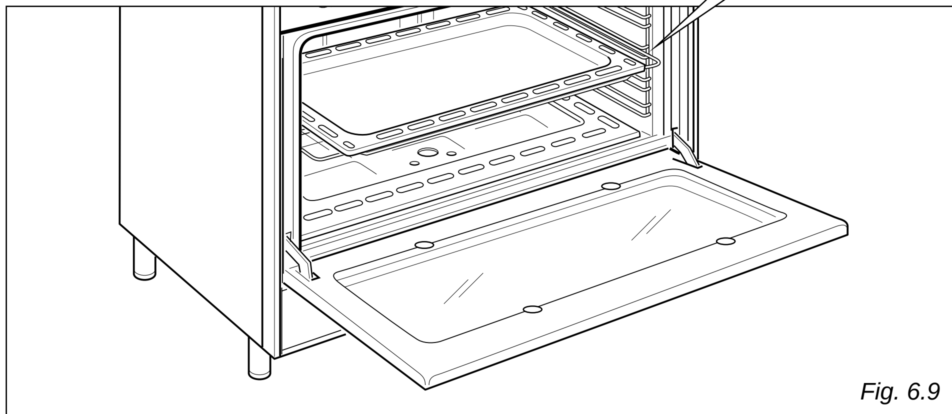
BANDEJA DEL HORNO

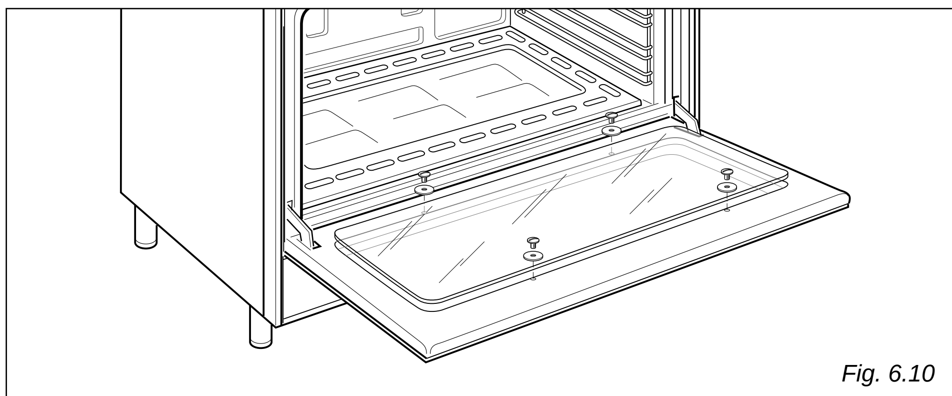
La bandeja del horno se debe colocar correctamente en la rejilla (fig. 6.8) e insertar en los rieles laterales (fig. 6.9).

PUERTA DEL HORNO

El cristal interior de la puerta del horno se puede quitar fácilmente para su limpieza quitando los dos tornillos laterales de sujeción (Fig. 6.10)


Fig. 6.8

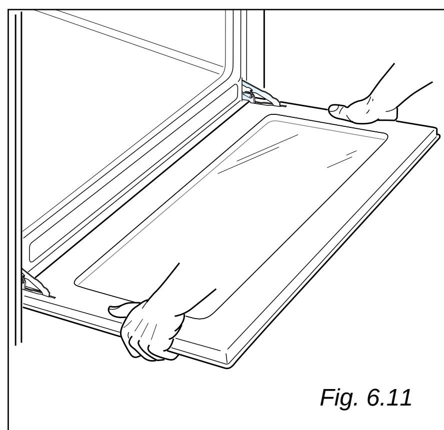

Fig. 6.9

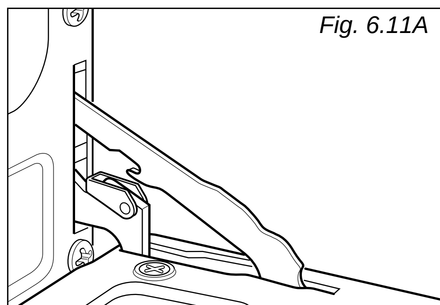

Fig. 6.10

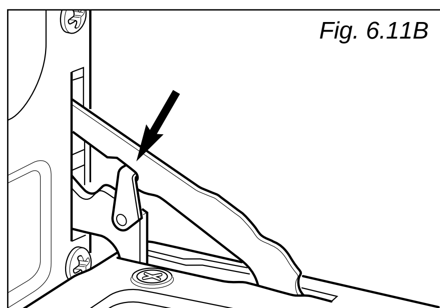
EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

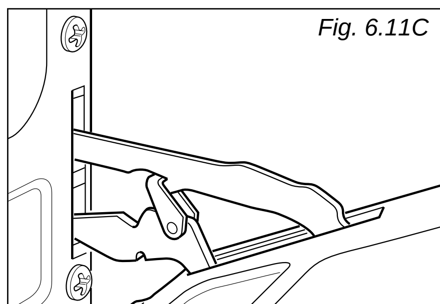
La puerta del horno puede extraerse fácilmente de la forma siguiente:

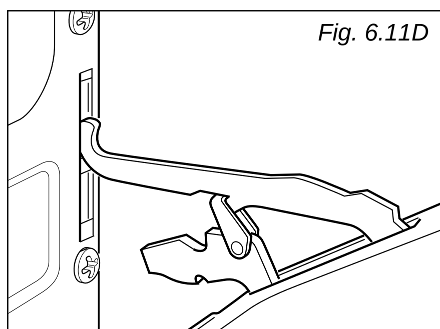
- Abra la puerta completamente (Fig. 6.11A).
- Enganche las sujeciones en los ganchos de las bisagras izquierda y derecha (Fig. 6.11B).
- Sujete la puerta como se muestra en la Fig. 6.11.
- Cierre con suavidad la puerta y extraiga el pasador inferior de su alojamiento (Fig. 6.11C).
- A continuación, extraiga el pasador superior de su alojamiento (Fig. 6.11D).
- Deposite la puerta sobre una superficie blanda.
- Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.


Fig. 6.11


Fig. 6.11A


Fig. 6.11B


Fig. 6.11C


Fig. 6.11D

Consejos para la instalación

IMPORTANTE

– El equipo tiene que instalarse correctamente por un INSTALADOR CALIFICADO y en conformidad con la normativa vigente.

– Cualquier intervención en el equipo tiene que efectuarse sin tensión eléctrica.

– La distancia máxima de la salida alimentación eléctrica, si ubicada en la parte posterior de la cocina, deberá ser 18 cm sobre el nivel del piso.

– Algunos aparatos se entregan con una película de protección que recubre el acero y las piezas de aluminio.

Antes de utilizar la cocina hay que quitar dicha película.

INSTALACIÓN

La cocina con horno eléctrico es de clase **“2/1”** en lo que concierne a la protección contra el recalentamiento de las superficies adyacentes.

La instalación debe ser efectuada manteniendo una distancia mínima de 50 mm entre la cocina y otros muebles adyacentes, los cuales no pueden superar la altura del plano de trabajo de la cocina (fig. 7.1).
Las paredes adyacentes a la cocina deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.
Sea el material plastico chapeado que la cola deben ser resistentes a temperaturas de 90°C para no causar deformaciones y desencoladuras.
El aparato se deberá instalar en la cocina, en una cocina comedor o en un dormitorio pero no en una habitación que tenga un baño o ducha.

No se deberán tender cortinas inmediatamente detrás del aparato, debiéndose dejar una distancia mínima de 500 mm por ambos lados.

Es fundamental que la cocina esté instalada respetando las siguientes instrucciones.

La instalación tiene que ser efectuada por un INSTALADOR CALIFICADO y en conformidad con la normativa vigente.

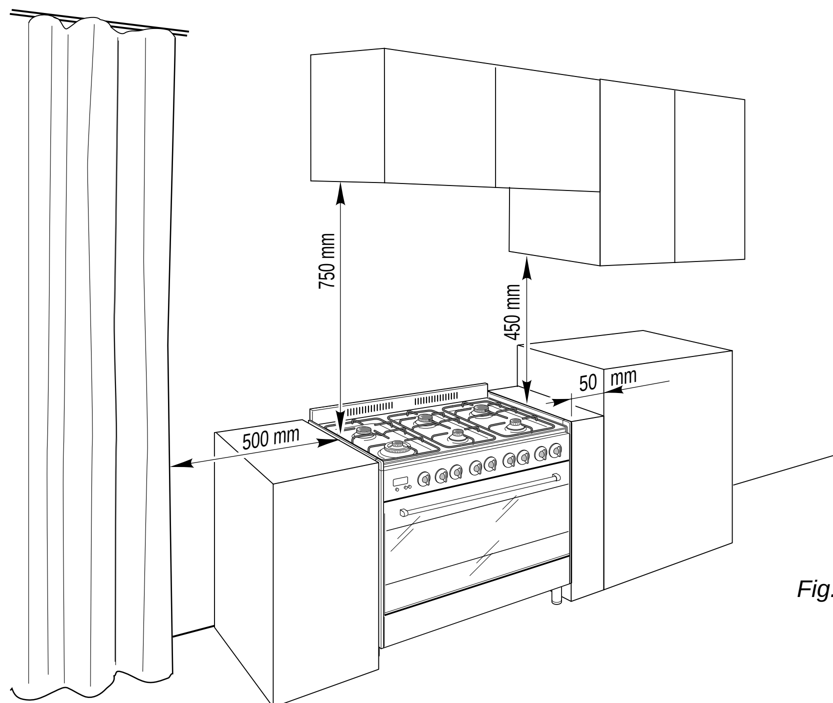


Fig. 7.1

PROTECCIÓN POSTERIOR

Antes de instalar la cocina, monte la protección posterior “**C**” (fig. 7.2).

– La protección posterior “**C**” se encuentra empaquetada en la parte posterior de la cocina

– Antes del montaje, extraiga la cinta de protección.

– Quite los dos distanciadores “**A**” y el tornillo “**B**” de la parte posterior de la cocina.

– Monte la protección posterior como indicado en la figura 7.2 y fíjela enroscando el tornillo central “**B**” y los distanciadores “**A**”.

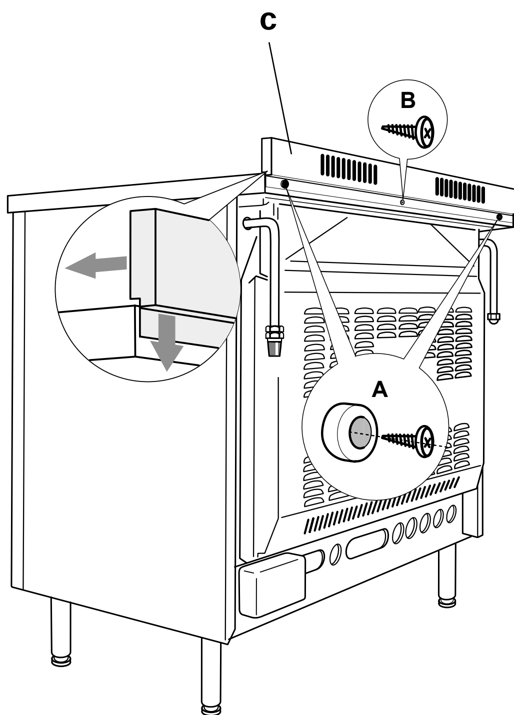


Fig. 7.2

MONTAJE DE LAS PATAS AJUSTABLES

Las patas ajustables deben ser montadas en la base de la placa antes de ponerla en función.

Para montar las patas, apoye la parte posterior de la placa sobre el embalaje de poliestirol que expone la base..

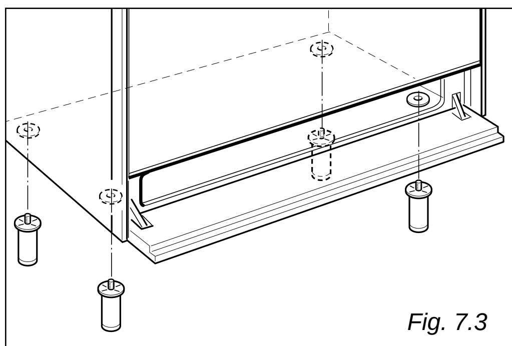


Fig. 7.3

NIVELADO DE LA PLACA

La placa debe estar nivelada enroscando o desenroscando los topes inferiores de las patas (fig. 7.4).

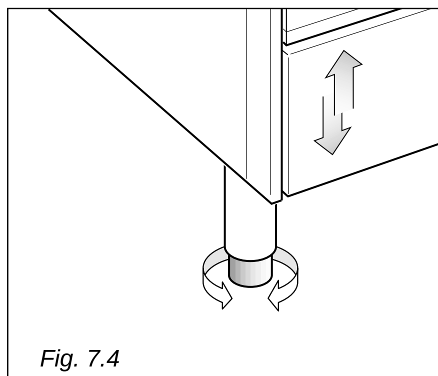


Fig. 7.4

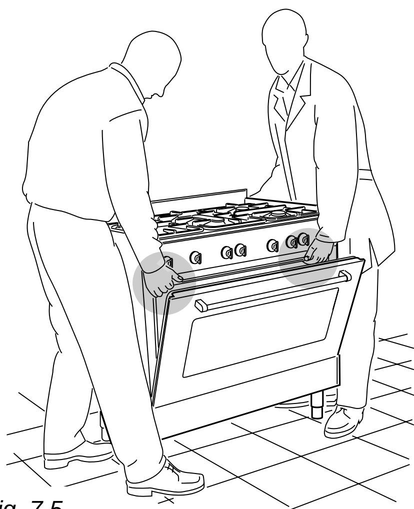


Fig. 7.5

CUIDADO:
La operación de enderezamiento de la placa debe ser efectuada por dos personas para prevenir dañar las patas ajustables (fig. 7.5).

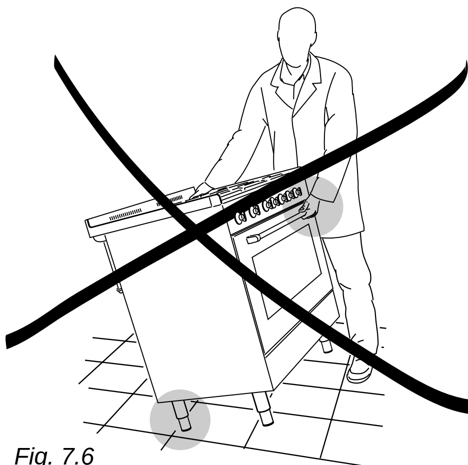


Fig. 7.6

CUIDADO:
¡Tenga cuidado! **NO COJA** la placa por la manija de la puerta mientras la está enderezando **(fig. 7.6).**

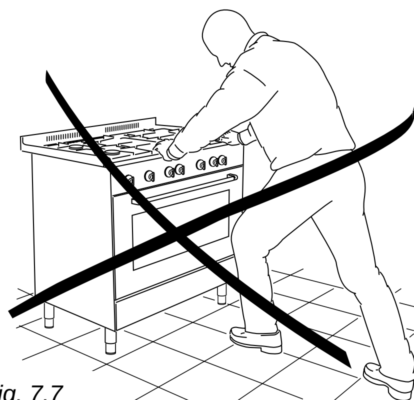


Fig. 7.7

CUIDADO:
NO ARRASTRE la placa cuando la lleva a su posición final (fig. 7.7).
Levante bien las patas del piso (fig. 7.5).

LOCAL DE INSTALACION

El local donde se desea instalar el equipo a gas debe tener una buena entrada de aire ya que es necesario para la combustión del gas.
La entrada de aire se debe producir directamente desde una o más aberturas efectuadas en las paredes externas con una sección libre total de al menos 200 cm^2.

Las aberturas tienen que estar lo más cerca posible del suelo y, si es posible, en el lado opuesto a la evacuación de los gases de combustión. Además, tienen que realizarse de tal manera que no puedan obstruirse ni desde el interior ni desde el exterior.
Si no es posible realizaz las abertura tal como se ha indicado anteriormente, el aire necesario puede provenir de un local adyacente, ventilado adecuadamente, siempre que no sea ni un dormitorio ni un ambiente peligroso.
En dicho caso, la puerta de la cocina tiene que consentir el paso del aire.
Si encima de la placa hay un mueble de pared o una campana, entre éstos y la parrilla de la placa tiene que quedar una distancia mínima de 650 mm (véase la figura 7.8).

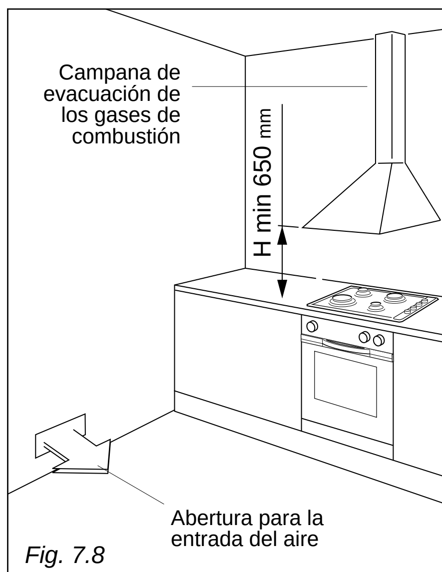


Fig. 7.8

Este aparato no está conectado a un extractor de gases de la combustión, que se deberá instalar y conectar de acuerdo con la normativa vigente. Preste también especial atención a la ventilación de la habitación.

DESCARGA DE LOS GASES DE COMBUSTION

Los gases de combustión del equipo a gas tienen que descargarse mediante campanas conectadas directamente al exterior (fig. 7.8).

Cuando esto no sea posible, se puede utilizar un extractor eléctrico, aplicado a la pared externa o a una ventana; dicho extractor debe tener una capacidad suficiente para garantizar un recambio horario del aire equivalente a 3-5 veces el volumen del local donde se ha instalado la cocina (fig. 7.9).

El extractor eléctrico solamente puede instalarse si existen las aberturas para la entrada del aire descritas en el parágrafo “Local de instalación”.



Fig. 7.9

Las paredes adyacentes a la cocina deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

TIPOS DE GASES

Cat: II 2H3+

Los gases utilizados normalmente pueden agruparse, según sus características, en dos tipos:
– Gases licuados: gas Butano (G 30) y gas Propano (G 31)
– Gas natural (G 20)

CONEXIÓN DEL GAS

La conexión del gas debe ser ejecutada por personal técnico especializado de acuerdo con las normas locales vigentes.
La cocina está predispuesta y calibrada para funcionar con el gas indicado en la placa de características aplicadas en el aparato.

Asegurarse que la habitación donde la cocina va a ser instalada tiene adecuada ventilación, en conformidad con las disposiciones en vigor para que la cocina pueda trabajar correctamente.
Entonces conecte la cocina al cilindro o caño de gas respetando las disposiciones en vigor.
La conexión se efectúa por detrás del aparato, a la izquierda o a la derecha (fig. 8.1), de manera que el tubo de goma no pase nunca por detrás del mismo.

El empalme (izquierdo o derecho) que no se utiliza tiene que cerrarse mediante un tapón y una junta de retén.

Antes de la instalación asegurarse que la distribución de energia local (tipo de gas y su presión) y el ajuste de éste aparato son compatibles el ajuste de las condiciones del aparato está dado en la placa o la etiqueta.

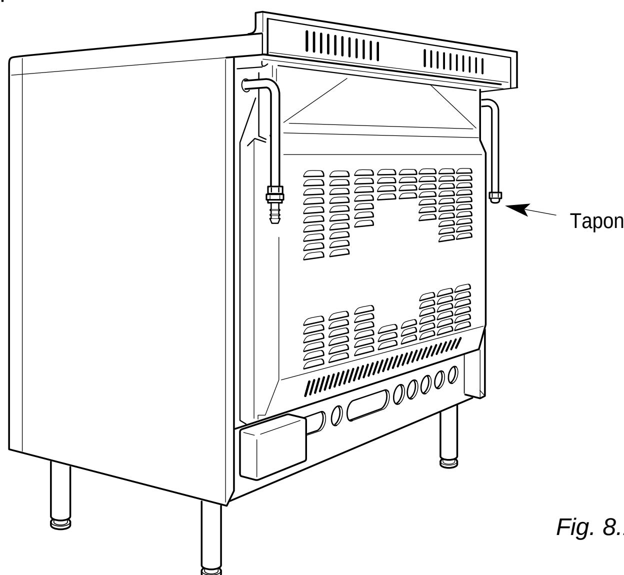


Fig. 8.1

IMPORTANTE:

La guarnición **D** es el elemento que garantiza la resistencia y sellado de la conexión del gas. Se aconseja sustituirla al presentar incluso una mínima deformación o imperfección.

En particular recomendamos:

– Que las conexiones con los caños de metal rígido no deben causar marcas en la rampa de gas.

– Que las mangueras no queden en contacto con filos rispidos.

– Que la manguera no quede en contacto con partes salientes de la cocina en ningún punto.

– Que las manguera no debe permitir movimientos y no debe tener curvas que sean demasiado apretadas.

– Que las mangueras puedan ser fácilmente inspeccionadas en toda su extensión para chequear su estado de uso.

– Nosotros aconsejamos reemplazar la manguera en su fecha de expiración o ante cualquier signo de deterioro.

– Nosotros aconsejamos reemplazar el suncho a la mínima muestra de deformación o imperfección.

– Que la conexión con el cilindro o la garrafa debe ser cerrada cada vez que no esté en uso.

El embudo de conexión (fig. 8.3) está compuesto por:

A - Niple

B - portatubo para el gas G 30 / G 31

D - guarnición

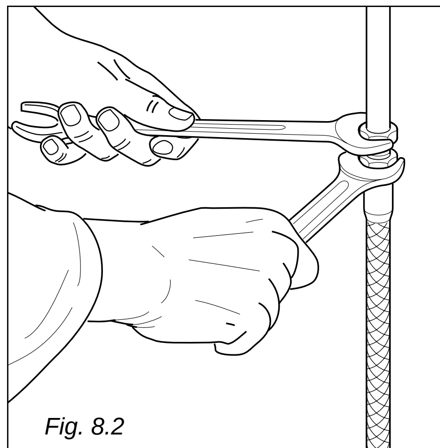


Fig. 8.2

IMPORTANTE:

Para sustituir el portatubo es necesario usar dos llaves (fig. 8.2).

Tras efectuar la conexión, controlar la estanqueidad de las conexiones mediante una solución jabonosa; no utilizar nunca una llama.

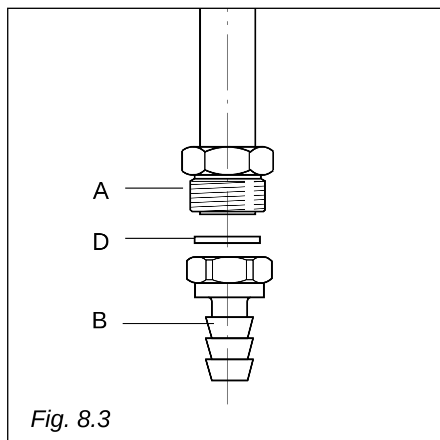


Fig. 8.3

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES

La cocina está provista de una serie de inyectores para los varios tipos de gas.

Si no se suministran con la cocina, es posible pedir los inyectores a los Centros de Asistencia.

La elección de los inyectores se debe ser efectuar en base a la tabla de inyectores.

El diámetro de los inyectores, expresado en centésimos de milímetro, está marcado en cada uno de ellos.

Para cambiar los inyectores, es necesario proceder en el siguiente modo:

– Saque las parrillas, las tapas de los quemadoras y extraiga los cuerpos.
– Con una llave fija cambie las boquillas “**J**” (Fig. 8.4a - 8.4b) con los inyectores relativos al gas que se utilice.

Los quemadores están proyectados de manera que no se requiera la regulación del aire primario.

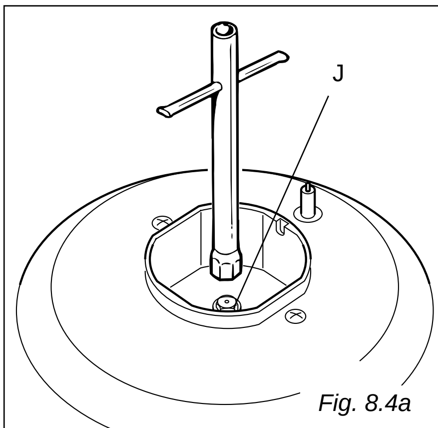


Fig. 8.4a

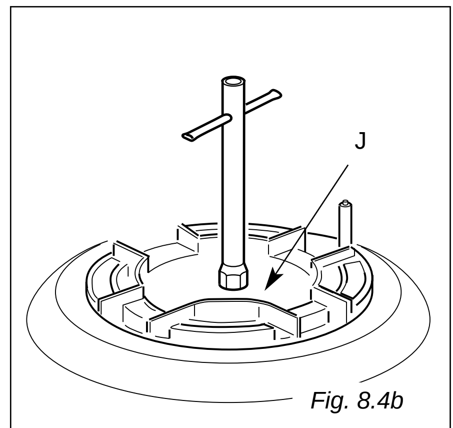


Fig. 8.4b

REGULACION DEL CAUDAL MINIMO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA

Una llama es correcta cuando es de aproximadamente 4 mm y el paso brusco del máximo al mínimo no provoca, en ningún caso, que la llama se apague.
La regulación de la llana se efectúa tal como se indica a continuación:

– encender el quemador
– girar el pomo hasta la posición de mínimo
– quitar el pomo
– con ayuda de un destornillador pequeño, af lojar y apretar el tornillo que se encuentra en el interior del vástago hasta que se obtenga la regulación correcta (Fig. 8.5).

Para el gas G30/G31, apretar el tornillo hasta el tope.

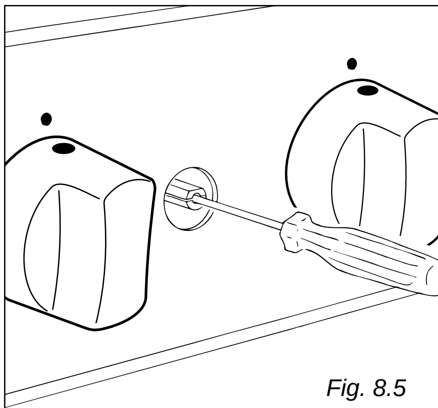


Fig. 8.5

ES TABLA PARA LA SELECCION DE LOS INYECTORES - Cat: II 2H3+

QUEMADOR	PORTADA NOMINAL [kW]	PORTADA REDUC. [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G 20 20 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø inyectores [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø inyectores [1/100 mm]
Auxiliair (A)	1,00	0,30	27	50	Regolados	72 (X)
Semirrápido (SR)	1,75	0,45	32	65	Regolados	97 (Z)
Rápido (R)	3,00	0,75	42	85	Regolados	115 (Y)
Triple corona (TC)	3,50	1,50	65	95	Regolados	135 (T)

APORTE DE AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN DEL GAS (2 m^3/h x kW)	
QUEMADOR	Aporte de aire necesario [m^3/h]
Auxiliair (A)	2,00
Semirrápido (SR)	3,50
Rápido (R)	6,00
Triple corona (TC)	7,00

LUBRICACION DE LOS GRIFOS DE GAS

En el caso que un grifo de gas presentara una resistencia a la rotación, es necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica

IMPORTANTE
Para todas las operaciones de instalación, mantenimiento y conversión del aparato, hay que utilizar piezas originales del fabricante.
El fabricante declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de esta obligación.

9 - PARTE ELECTRICA

IMPORTANTE: las instalaciones deben ser efectuadas según las instrucciones del constructor.
Una equivocada instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, y de ello el constructor no puede ser considerado responsable.

GENERALIDADES

– La conexión a la red eléctrica deberá ser efectuada por personal calificado y según las normas vigentes.

– El aparato debe ser conectado a la red eléctrica verificando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado por la plaquita característica y que la sección del cableado de la instalación eléctrica pueda soportar la carga indicada también en la plaquita.

– El enchufe debe ser enlazado a una toma conectada a una instalación de tierra conforme a las normas de seguridad.

– Efectuar la conexión directamente a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm.

– El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe ser instalado de manera que no supere nunca los 75°C.

– Después de la instalación del aparato, el interruptor o el enchufe deberá ser siempre accesibles.

N.B. Para conectar a la red no se deben usar adaptadores, reductores oderivadores en cuanto pueden provocar recalentamientos o quemaduras.

En el caso que la conexión solicitara modificaciones a la instalación eléctrica domestica o en caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, llamar para la sustitución a personal especializado.
El mismo deberá constatar que la sección de los cables de la toma sea idonea a la potencia absorbida por el aparato.

Antes de efectuar cualquier intervención en las partes eléctricas del aparato, desconéctelo de la corriente eléctrica.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra.
El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

SUBSTITUCION DEL CABLE DE ALIMENTACION

Para conectar los cables de alimentación a la encimera, es necesario:

– Retirar la protección “**A**” quitando los tornillos de sujeción (fig. 9.1).
– Introducir un cable de alimentación de la sección adecuada (según se indica en capítulo “SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION) en la presilla “**D**” (fig. 9.1).
  Conecte los hilos en la regleta de bornes “**B**” como se indica en los esquemas de la figura 9.2; o conecte los cables de fase en la regleta de bornes “**B**” y el de tierra al terminal “**PE**” (fig. 9.1).
– Tensar el cable de alimentación y bloquearlo con la presilla “**D**”
– Montar la tapa protectora “**A**”.

SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION TIPO HO5RR-F

230 V ∿ 3 x 1,5 mm^2 (*)

(*) - Conexión posible con clavija y toma

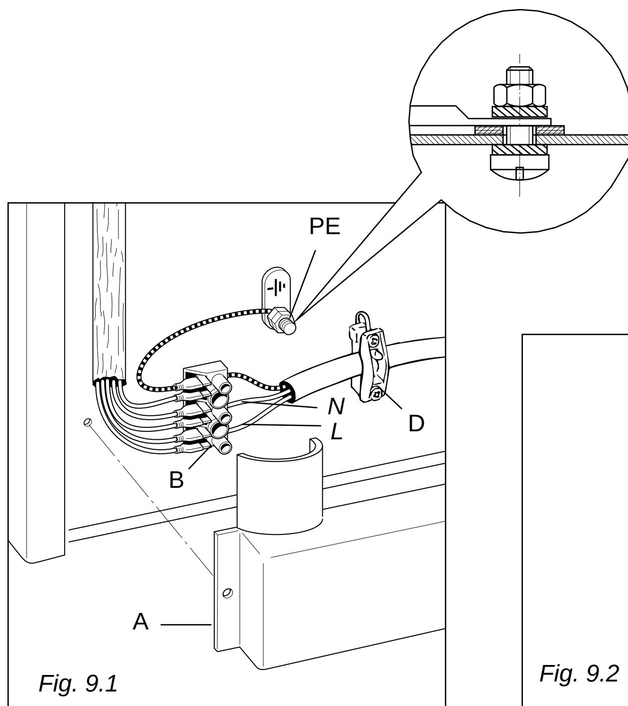


Fig. 9.1

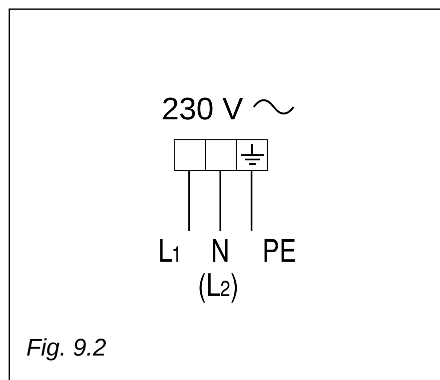


Fig. 9.2

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

IMPORTANT INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

The use of any electrical appliance requires the compliance with some basic rules, namely:

– do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet)

– do not use the appliance whilst in bare feet

– do not allow the appliance to be operated by children or unqualified persons without supervision.

The manufacturer cannot be deemed responsible for damages caused by wrong or incorrect use.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

CAUTION: this apparatus must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may cause danger to users.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- After use, ensure that the knobs are in off position.
- Do not allow children or other unqualified people to use the appliance without your supervision.
- During and after use of the cooker, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.
- Keep children away from the cooker when it is in use.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.
- Fire risk! Do not store flammable material in the oven.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.

FIRST USE THE OVEN

It is advised to follow these instructions:

– Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter “Cleaning and maintenance”.

– Insert shelves and tray.

– Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.

– Clean the interior of the oven with cloth soaked in water and detergent (neutral) then dry carefully.

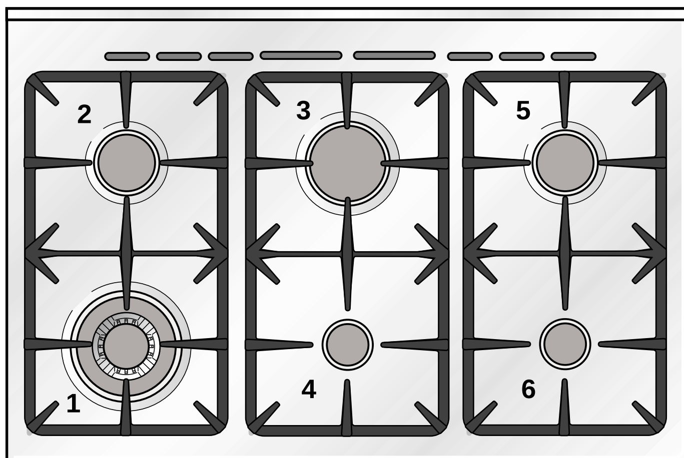


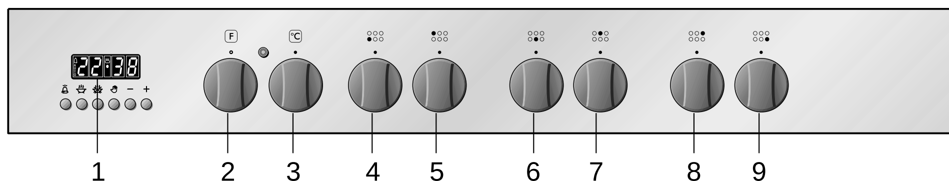
Fig. 1.1

COOKING HOB

1.	Triple-ring burner (TC)	3,50 kW
2.	Semi-rapid burner (SR)	1,75 kW
3.	Rapid burner (R)	3,00 kW
4.	Auxiliary burner (A)	1,00 kW
5.	Semi-rapid burner (SR)	1,75 kW
6.	Auxiliary burner (A)	1,00 kW

2 - CONTROL PANEL

Fig. 2.1



CONTROLS DESCRIPTION

1. Electronic programmer
2. Multifunction oven switch knob
3. Multifunction oven thermostat knob
4. Front left burner control knob
5. Rear left burner control knob
6. Front central burner control knob
7. Rear central burner control knob
8. Rear right burner control knob
9. Front right burner control knob

GAS BURNERS

Each burner is controlled by a gas tap assuring the opening and the closing of the gas supply.
Make the lever of the knob match with the indicator on the control panel to obtain:

– symbol ● : off

– symbol ★🔥 : full on (nominal rate)

– symbol 🔥 : reduced rate

To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob anti-clockwise to point the lever towards the small flame symbol.

The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids (simmering).
Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the lever between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and off positions.

LIGHTING THE BURNERS

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

1) Lightly press and turn the knob anti-clockwise, and position the knob indicator to the symbol ★🔥 printed on the control panel (fig. 3.2).
2) Press the knob to operate the electric ignition; or, in the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.
3) Adjust the burner according to the setting required.

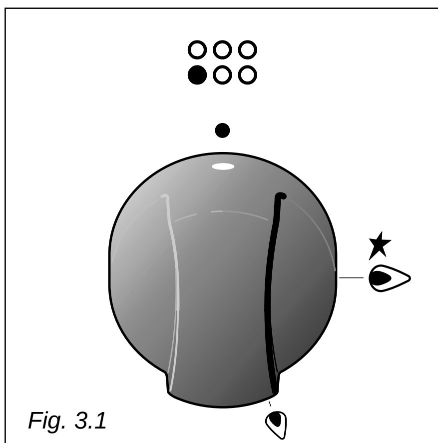


Fig. 3.1

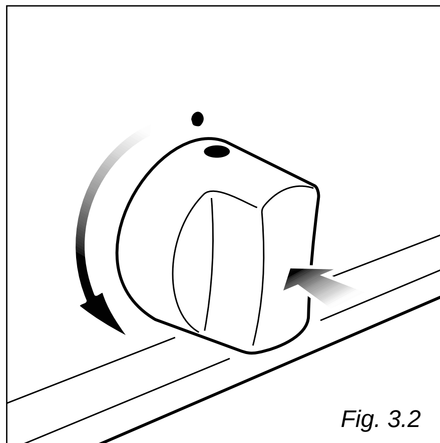


Fig. 3.2

CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob, there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.
The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used.
As an indication, the burners and the pots must be used in the following way:

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste.
A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

BURNERS	POT DIAMETER
Auxiliary	12 - 14 cm
Semi-rapid	16 - 24 cm
Rapid	24 - 24 cm
Triple-ring	26 - 28 cm
do not use pans with concave or convex bases	

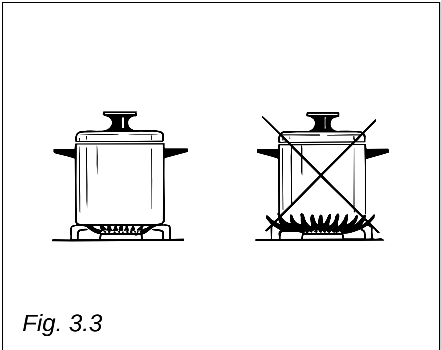


Fig. 3.3

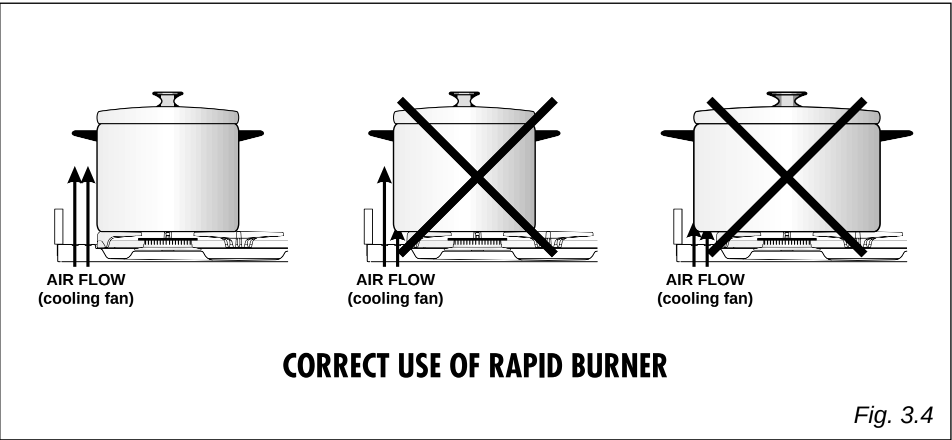


Fig. 3.4

CORRECT USE OF TRIPLE-RING BURNER (Fig. 3.5a - 3.5b)

The flat-bottomed pans are to be placed directly onto the pan-support.

When using a WOK you need to place the supplied stand in the burner to avoid any faulty operation of the double-ring burner (Fig. 3.5a - 3.5b).

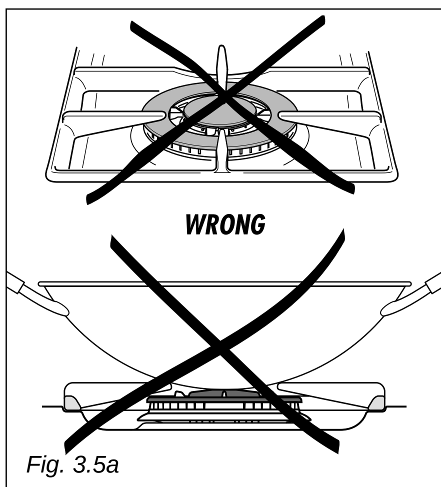


Fig. 3.5a

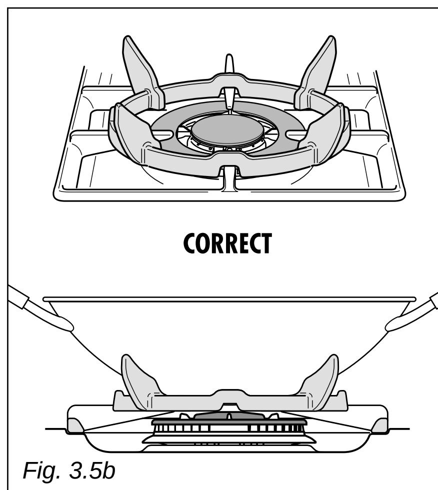


Fig. 3.5b

4 - MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 7 different programs to satisfy every cooking need.
The 7 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

– Bottom element	1725 W
– Top element	1725 W
– Grill element	2500 W
– Circular element	2500 W
– Fan motor	25 W
– Oven lamp	15 W

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven for 30 minutes in the position [symbol] and for another 30 minutes at the maximum temperature (thermostat knob on position 225) in the positions [symbol] and [symbol], to eliminate possible traces of grease on the heating elements.
Clean the oven and accessories with warm water and washing-up liquid.

WARNING:
The door is hot, use the handle.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTIFUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection
The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by forced convection
A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking.
It is possible to cook several dishes simultaneously.

c. by semi-forced convection
The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

d. by radiation
The heat is irradiated by the infra red grill element.

e. by radiation and ventilation
The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

f. by ventilation
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

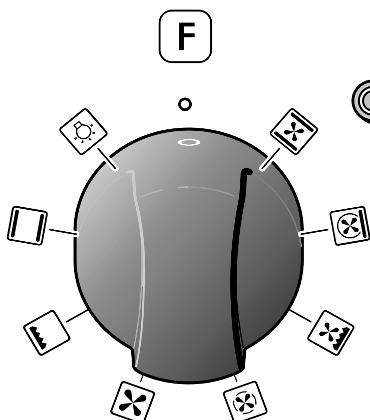


Fig. 4.1

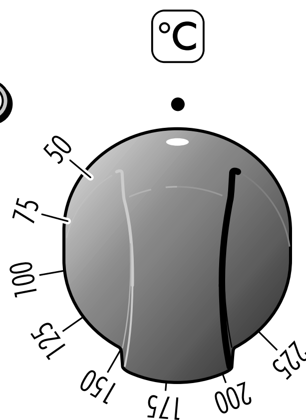


Fig. 4.2

FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. 4.1)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:

THERMOSTAT KNOB (fig. 4.2)

To turn on the heating elements of the oven, set the switch knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature.
To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen number.
The elements will turn ON or OFF automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.



OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting we light the oven cavity (15 W).
The oven remains alight while any of the functions is on.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50° C and 225° C with the thermostat knob.
It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:
For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation.
Use with the **oven door closed** and the thermostat knob to between **50°** and **225°C** for **max 15** minutes, then to position **175°C**.
Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.
Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.
For correct use see chapter “USE OF THE GRILL”

Recommended for:
Intense grilling action for cooking with a broiler; browning, crisping, “au gratin”, toasting, etc.



DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is on. To be used with the thermostat knob on “●” because the other positions have no effect. The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:
To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.
The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.



HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on. The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 50° and 225 °C with the thermostat knob. It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:
For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven. The temperature must be regulated between 50° and 175 °C **for max 30 minutes**, with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.
Use with the oven door closed.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.
For correct use see chapter “GRILLING AND “AU GRATIN”.

Recommended for:
For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.



THAWING AND WARMING UP

The upper element and the circular element connected in series, are switched on; also the fan is on. The heat is diffused by forced convection with the most heat being produced by the upper element.
The temperature must be regulated between 50° and 140 °C with the thermostat knob.

Recommended for:
To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.
The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.
The temperature must be regulated between 50° and 225 °C with the thermostat knob.

Recommended for:
For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ie: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.

COOKING ADVICE

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

a. Set the switch to position ⊛.

b. Set the thermostat knob to position 185 °C and preheat the oven.

c. Fill the dripping pan with hot water.

d. Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

REGENERATION

Set the switch to position ⊠ and the thermostat knob to position 150° C.
Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:
– that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
– that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTI-FUNCTION oven set on position ⊛ and ⊠ gives simultaneous heterogeneous cooking of different foods. Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours.
This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:
– The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20° - 25 °C.
– The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.
For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.
Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES	TEMPERATURE
Cakes	180°
Doughnuts	180°
Cheese soufflé	200°
Potatoes soufflé	200°
Roast veal	200°
Spinach crepes	200°
Potatoes in milk	200°
Chicken breasts in tomato	200°
Sole fish filet	200°
Whiting	200°
Cream puffs	200°
Plum pie	200°
Meat balls	200°
Veal meatloaf	200°
Grilled chicken - roast chicken	220°
Baked lasagna	220°
Roast beef	220°
Oven cooked pasta	220°
Lemon cake	220°
Rice creol	225°
Baked onions	225°
Stuffed potatoes	225°
Grilled veal joint	225°
Marmalade pie	225°
Pound cake	225°
Turkish shishkebab	250°
Pizza with anchovies	250°

GRILLING AND "AU GRATIN"

Set the switch to position [grill symbol].
Set the thermostat to position 175 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the shelf.
Close the door and let the oven operate with the thermostat on, until grilling is complete.
Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden "au gratin" effect.
Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

ATTENTION: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

USE OF THE GRILL

Preheat the oven for about 5 minutes.
Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.
The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.
Grilling with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

CAUTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

If you use the oven for none automatic or semi-automatic cooking, ensure programmer is set to manual position by pushing ✋ button.

The electronic programmer performs the following functions:

– 24 hours clock with illuminated display
– Timer (up to 23 hours and 59 minutes)
– Program for automatic oven cooking
– Program for semi-automatic oven cooking.

Description of the buttons:

🔔 Timer

Cooking time

End of cooking time

✋ Manual position and cancellation of the set cooking program

(+) Advance the time for of all programs

(−) Decrease the program time and changing the frequency of the audible signal.

Description of the illuminated symbols:

AUTO - *flashing* - Programmer in automatic position but not programmed
AUTO - *always lit* - Programmer in automatic position with program set.

Automatic cooking taking place

Timer in operation

and **AUTO** - *flashing* - Program error.
(The time of day lies between the calculated cooking start and end time).

Note:
Select a function by the respective button and, in 5 seconds, set the required time with the (+)/(−) buttons ("one-hand" operation).
A power cut makes the clock go to zero and cancels the set programs.



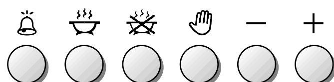


Fig. 5.1



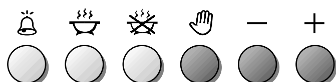


Fig. 5.2

ELECTRONIC CLOCK (fig. 5.2)

The programmer is equipped with an electronic clock with an illuminated display which indicates hours and minutes.
Upon immediate connection of the oven or after a powercut, three zeros will flash on the programmer panel.
To set the hour it is necessary to push the ✋ button and then the + or − button until you have set the exact hour (fig. 5.2).

Another way is to simultaneously push the two buttons and at the same time push the + or − button.

Note: The hour setting deletes any program.

NORMAL COOKING WITHOUT THE USE OF THE PROGRAMMER

To manually use the oven, that is, without the aid of the programmer, it is necessary to cancel the flashing **AUTO** by pushing the button ✋ (**AUTO** will be switched off and the symbol will go on - Fig. 5.3).

Attention: If the **AUTO** is steadily lit (which means a cooking program has already been set), the program can be cancelled and switched to manual by pushing the button ✋.
If the oven is switched on, you must switch off manually.

ELECTRONIC TIMER

The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 minutes.
If the **AUTO** is flashing push the ✋ button.
To set the time, push the button and the + or − until you obtain the desired time in the panel (fig. 5.4).
Having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and the symbol will be lit.
The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the panel by simply pressing the button .

At the end of the time, the symbol will be switched off and an intermittent buzzer will go off; this can be stopped by pressing any of the buttons.

SETTING THE FREQUENCY OF THE AUDIBLE SIGNAL

3 possible sounds can be selected by pressing the − button.

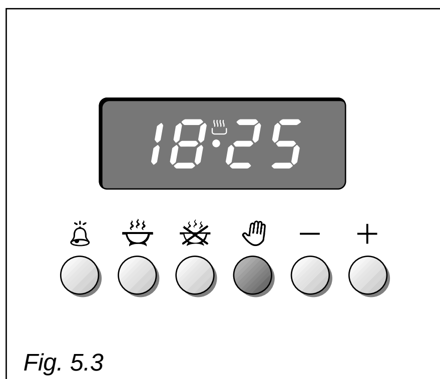


Fig. 5.3

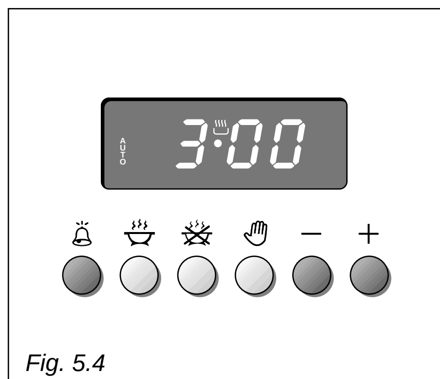


Fig. 5.4

AUTOMATIC OVEN COOKING

To cook food automatically in the oven, it is necessary to:

1. Set the length of the cooking time
2. Set the end of the cooking time
3. Set the temperature and the oven cooking program.

These operations are done in the following way:

1. Set the length of time you need to cook the food by pushing the button and the + button to advance, or − to go back if you have passed the desired time (fig. 5.5). The **AUTO** and the symbol will be on.

2. Set the time you need the food to stop cooking by pushing the button (the cooking time already added to the clock time will appear), and the + button (fig. 5.6); if you pass the desired time you can go back by pushing the − button.

   After this setting, the symbol will go off. If after this setting, the **AUTO** flashes on the panel and a buzzer goes off, it means there was an error in the programming, that is the the cooking cycle has been superimposed on the clock. In this case, change the end of cooking time or the cooking time itself by following the instructions above.

3. Set the temperature and the cooking program (see the relevant sections).

Once the oven is programmed it will switch on automatically at the right time to stop the cooking at the desired end time.
During cooking, the symbol remains on.
By pushing the button you can see the time that remains until the end of cooking.

The cooking program may be cancelled at any time by pushing .

At the end of the cooking time the oven will turn off automatically, the symbol will turn off, **AUTO** will flash and the buzzer will sound, which can be turned off by pushing any of the buttons.

Turn the switch and temperature knobs to "OFF" and put the programmer onto “manual” by pressing the button.

Attention: A powercut will make the clock go to zero and will cancel the set programs.
After a powercut, three zeros will flash on the panel.

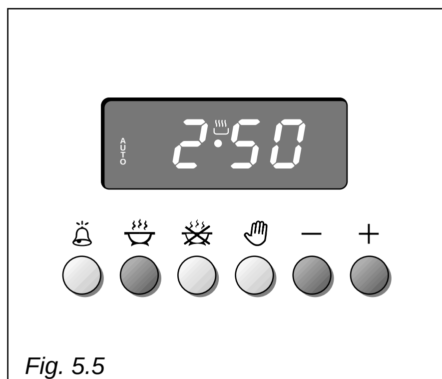


Fig. 5.5

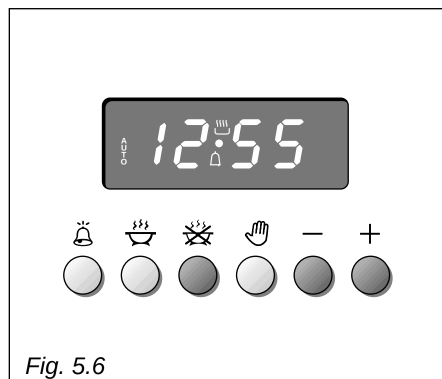


Fig. 5.6

SEMI - AUTOMATIC COOKING

This is used to switch the oven off automatically after the desired cooking time has elapsed.

There are two ways to set the semi-automatic cooking function:

1. Set the length of time you need to cook the food by pushing the button and the (+) button to advance, or (–) to go backwards (Fig. 5.7).
   This sets the desired “stop” time.

or

2. Set the time you need the food to stop cooking by pushing the button and the (+) button to advance, or (–) to go backwards if you have passed the desired time (Fig. 5.8).
   AUTO and the symbol will be on.

Then set the temperature and the cooking program (see the relevant sections).
The oven is switched on and it will switch off automatically at the end of the desired time.
During cooking, the symbol remains on and by pressing the button you can see the time that remains until the end of the cooking.
The cooking program can be cancelled at any moment by pushing the button.

At the end of the cooking, the oven and the symbol will turn off, the **AUTO** will flash and a buzzer will go off which can be stopped by pushing any of the buttons.
Turn the switch and temperature knobs to "OFF" and put the programmer onto “manual” by pressing the button.

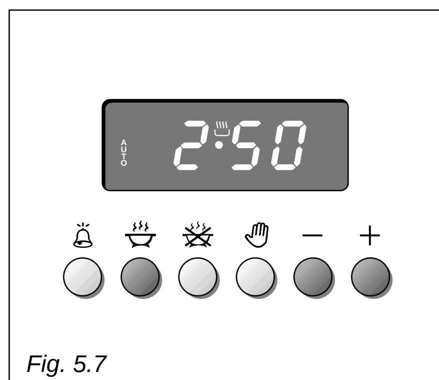


Fig. 5.7

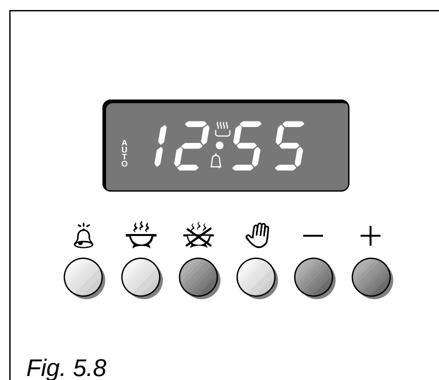


Fig. 5.8

GENERAL ADVICE

– When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.

– Every now and then check to make sure that the flexible tube that connects the gas line or the gas cylinder to the appliance is in perfect condition and eventually substitute it if it shows signs of wearing or damage.

– The periodical lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel.

– If a tap becomes stiff, do not force; contact your local Service Centre.

– Important:
Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical network.

Attention
The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

STAINLESS STEEL SURFACES

mod. PRF 960/N1 IX

The stainless steel front panels on this cooker (facia, oven door, bottom panel) are protected by a finger-print proof lacquer.
To avoid damaging this lacquer, do not clean the stainless steel with abrasive cleaners or abrasive cloths or scouring pads.
ONLY SOAP/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE STAINLESS STEEL SURFACES.

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the protective surface.

ENAMELLED SURFACES

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.
Dry preferably with a soft cloth.
Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

GAS TAPS

In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

BURNERS

They can be removed and washed with soapy water only.
They will remain always perfect if cleaned with products used for silverware.
After cleaning or wash, check that burner-caps and burner-heads are dry before placing them in the **respective housings**.

Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

CORRECT REPLACEMENT OF THE BURNERS

It is very important to check that the burner flame distributor F and the cap C has been correctly positioned (see fig. 6.1-6.2) - failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode “S” (fig. 6.1) is always clean to ensure trouble-free sparking.

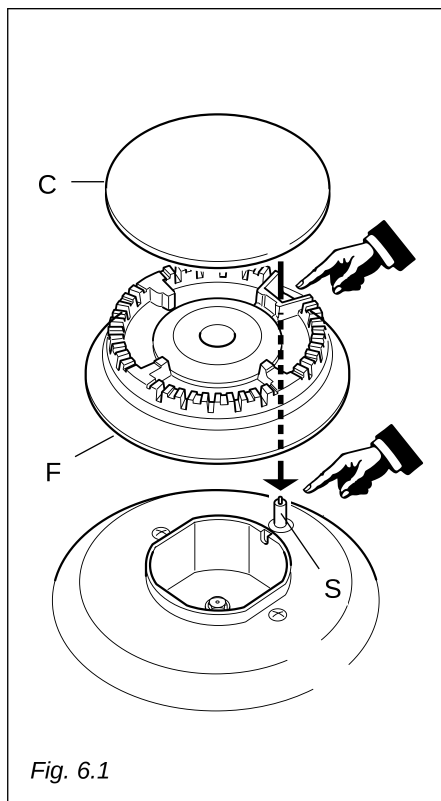


Fig. 6.1

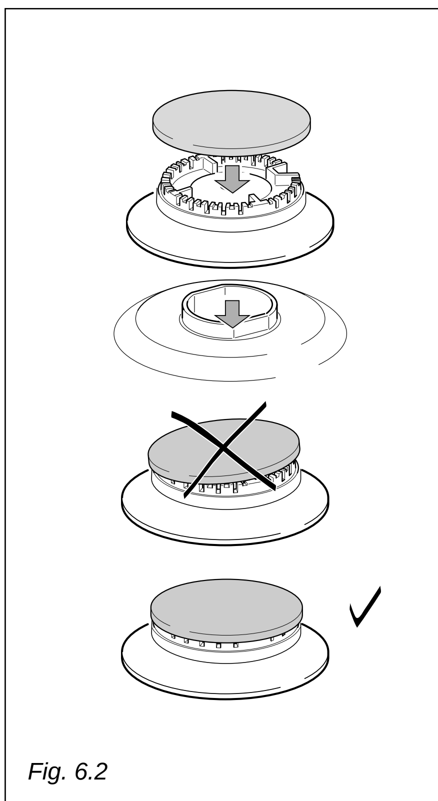


Fig. 6.2

TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 6.3); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow.

Then position the cap **A** and the ring **B** (fig. 6.4 - 6.5).
The burner correctly positioned must not rotate (fig. 6.4).

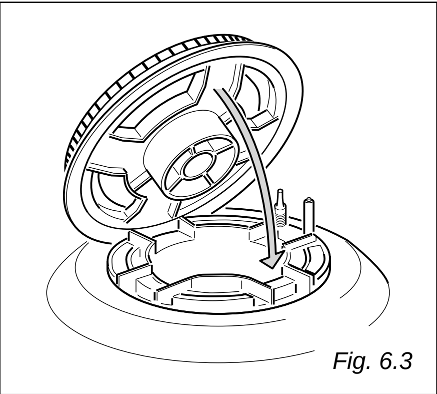


Fig. 6.3

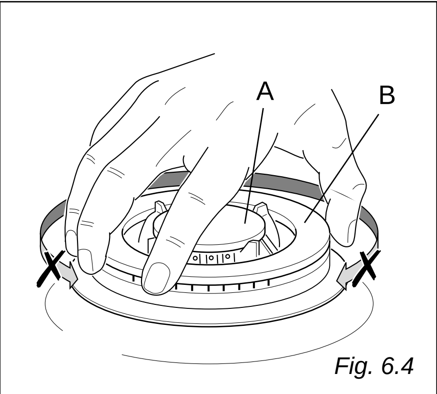


Fig. 6.4

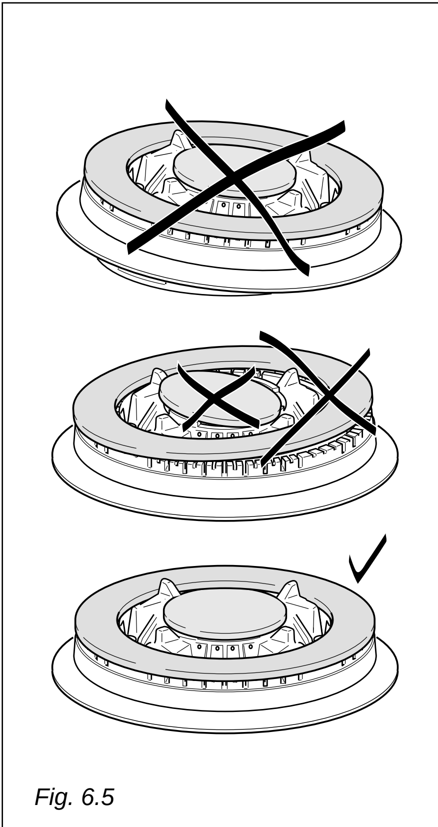


Fig. 6.5

INSIDE OF OVEN

This must be cleaned regularly.
Remove and refit the side runner frames as described on the next chapter.
With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product.
The bottom of the oven, side runner frames, tray and rack can be removed and washed.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Switch the cooker off at the mains.

When the oven is cool unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

OVEN FITTING OUT

– Hang up the wire racks on the oven walls (fig. 6.6)

– Slide in, on the guides, the shelves (fig. 6.7).

– To dismantle, operate in reverse order.

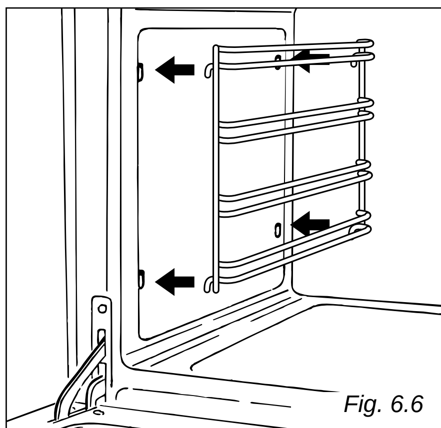


Fig. 6.6

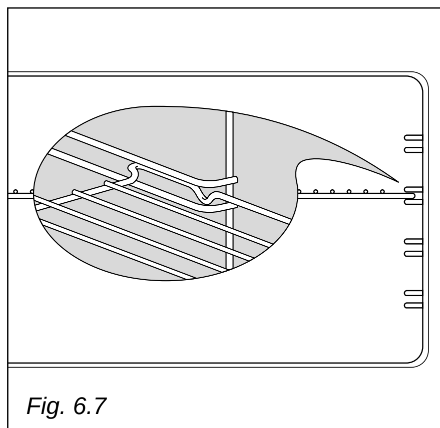


Fig. 6.7

OVEN TRAY

The oven tray must be correctly placed on the wire shelf (fig. 6.8) then inserted into the side runners (fig. 6.9).

OVEN DOOR

The internal glass panel can be easily removed for cleaning by unscrewing the 4 retaining screws (Fig. 6.10)

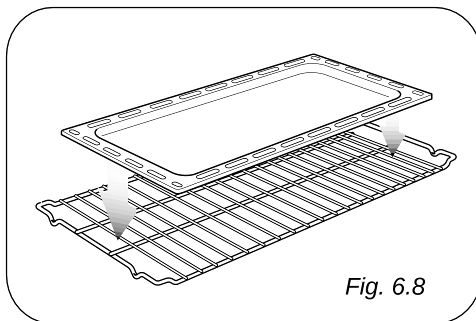


Fig. 6.8

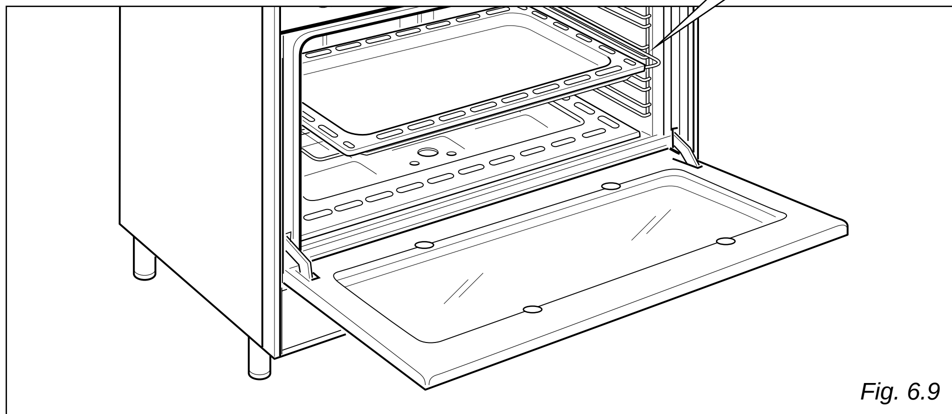


Fig. 6.9

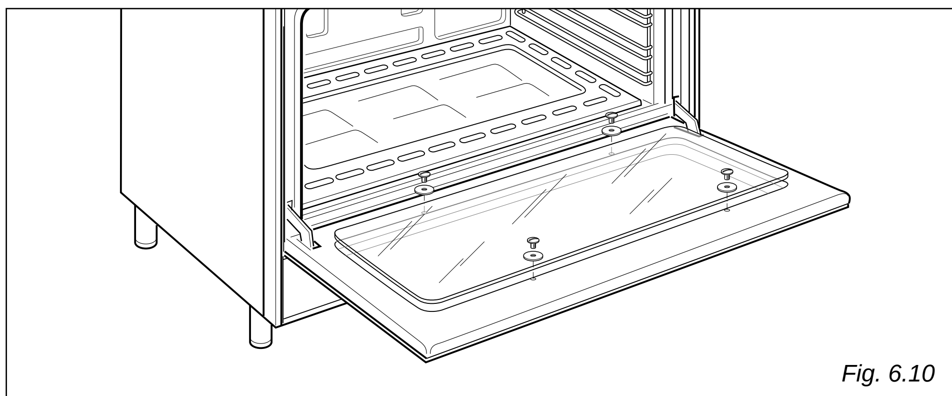


Fig. 6.10

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

– Open the door to the full extent (fig. 6.11A).

– Attach the retaining rings to the hooks on the left and right hinges (fig. 6.11B).

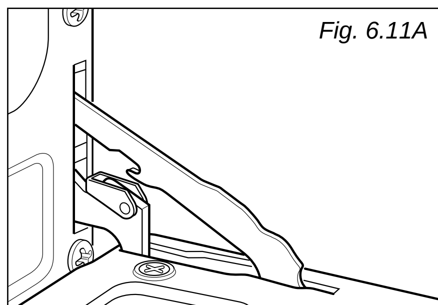
– Hold the door as shown in fig. 6.11.

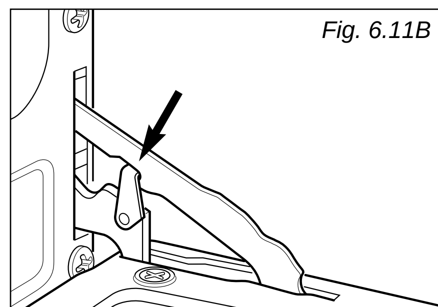
– Gently close the door and withdraw the lower hinge pins from their location (fig. 6.11C).

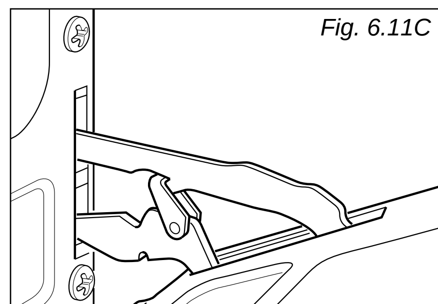
– Withdraw the upper hinge pins from their location (fig. 6.11D).

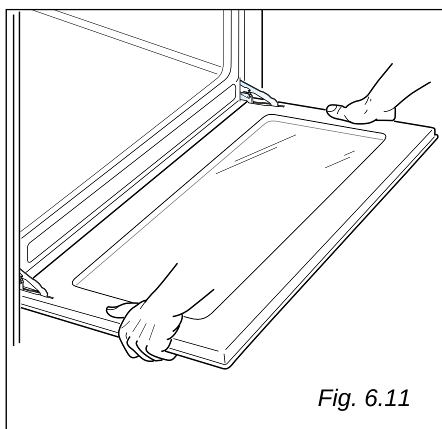
– Rest the door on a soft surface.

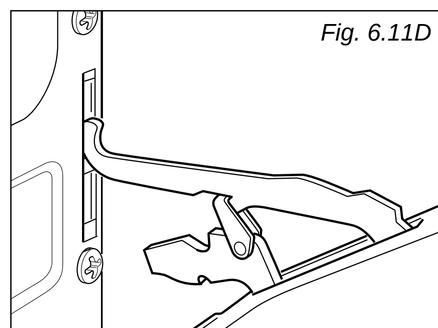
– To replace the door, repeat the above steps in reverse order.


Fig. 6.11A


Fig. 6.11B


Fig. 6.11C


Fig. 6.11


Fig. 6.11D

Advice for the Installer

IMPORTANT

- Cooker installation and regulation must only be carried out by QUALIFIED TECHNICIANS **and in compliance with the local safety standards.** Failure to observe this rule will invalidate the warranty.

- The electrical mains outlet, if located behind the cooker, must not be higher than 18 cm above the floor level.

- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.
  This film must be removed before using the cooker.

INSTALLATION

This cookers has class “2/1” overheating protection so that it can be installed in a cabinet.

The appliance must be kept no less than 50 mm away from any side wall which exceed the height of the hob surface (fig. 7.1).

The furniture walls adjacent to the cooker must be made of material resistant to heat.

The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 90°C in order to avoid ungluing or deformations.

The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed-sitting room but not in a room containing a bath or shower.

Curtains must not be fitted immediatly behind appliance or within 500 mm of the sides.

It is essential that the cooker is positioned as stated below.

The cooker must be installed by a qualified technician and in compliance with a local safety standards.

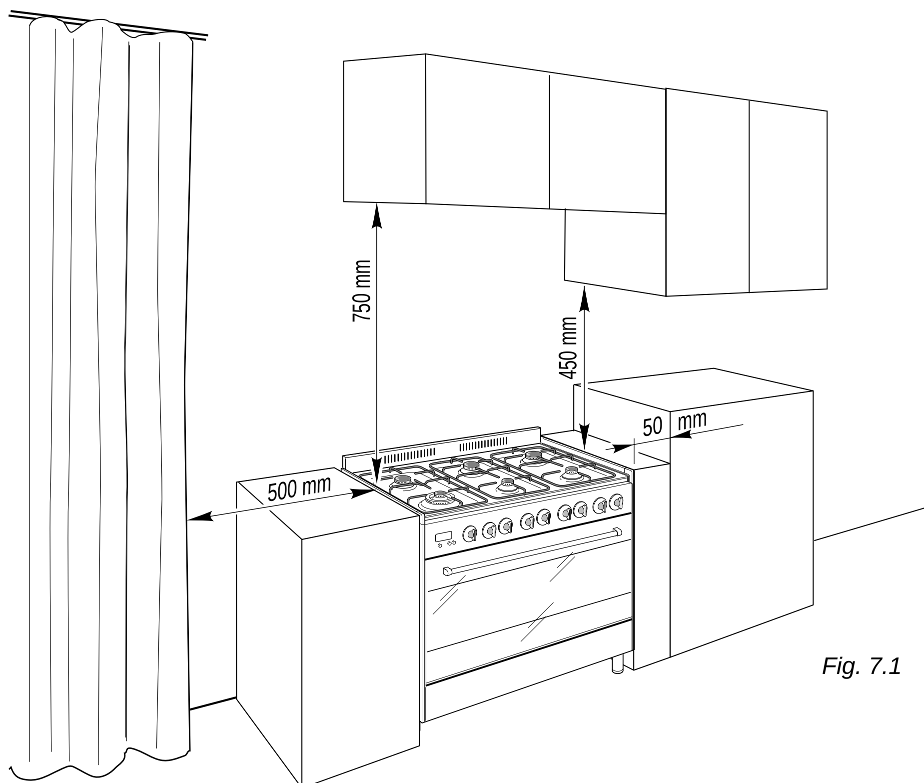


Fig. 7.1

BACKGUARD

Before installing the cooker, assemble the backguard “C” (fig. 7.2).

– The backguard “C” can be found packed at the rear of the cooker.

– Before assembling remove any protective film/adhesive tape.

– Remove the two spacers “A” and the screw “B” from the rear of the cooktop.

– Assemble the backguard as shown in figure 7.2 and fix it by screwing the central screw “B” and the spacers “A”.

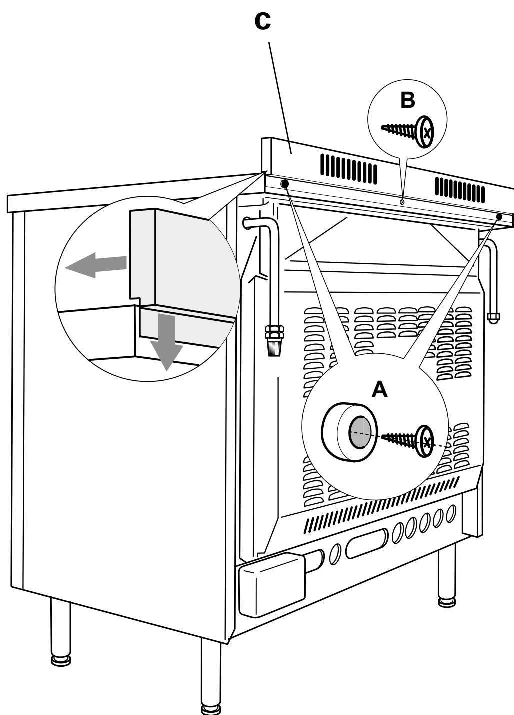
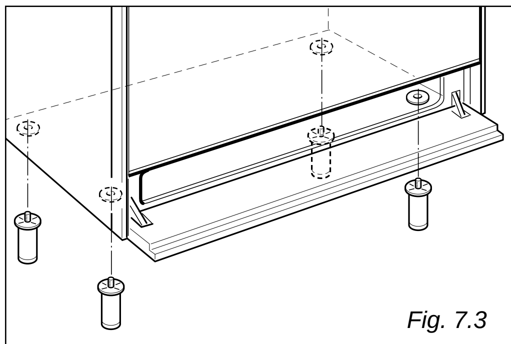


Fig. 7.2

FITTING THE ADJUSTABLE FEET

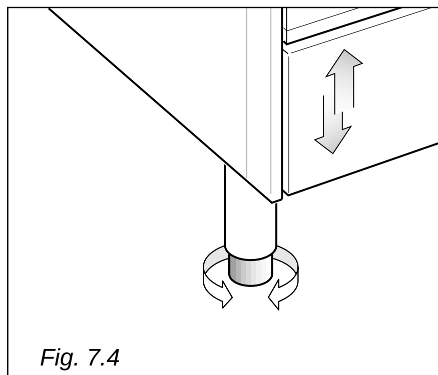
The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use.

Rest the rear of the cooker an a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet.


Fig. 7.3

LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 7.4)


Fig. 7.4

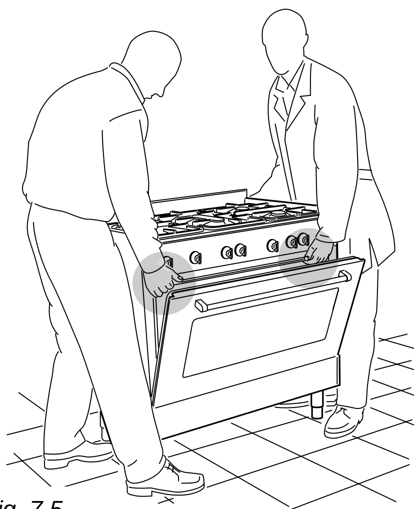


Fig. 7.5

WARNING
When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 7.5).

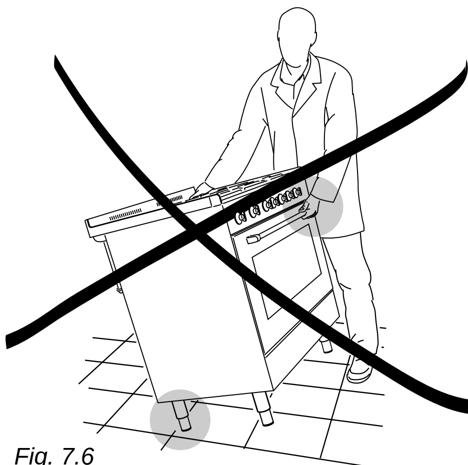


Fig. 7.6

WARNING
Be carefull: **DO NOT LIFT** the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 7.6).

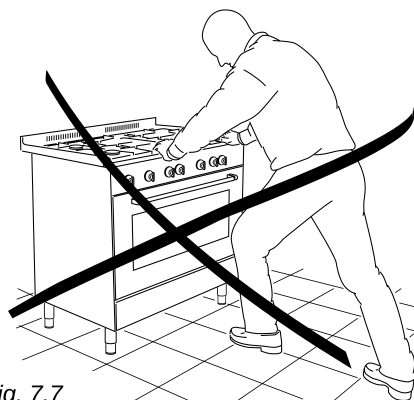


Fig. 7.7

WARNING
When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 7.7).
Lift feet clear of floor (fig. 7.5).

This appliance is not connected to a device to evacuate the combustion products. This must be installed and connected in conformity with the installation rules in force. Pay special care to room ventilation as well.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 7.8).
If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 7.9).
The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

In the room chosen to accommodate the gas appliance, there must be an adequate natural draft to allow combustion of the gas.
The natural draft must be produced directly by one or more vents made in the external walls and providing a total opening of at least 200 cm^2.

The vents must be positioned close to the floor, preferably on the opposite side to the combustion discharge outlet and must be designed in such a way that they cannot be obstructed either from the inside or the outside.
When it is not possible to provide the necessary vents, the draft may be supplied from an adjacent room, ventilated in the required manner, provided it is not a bedroom or an area at risk.
In this event, the door of the kitchen must be opened to allow the draft to enter the room.

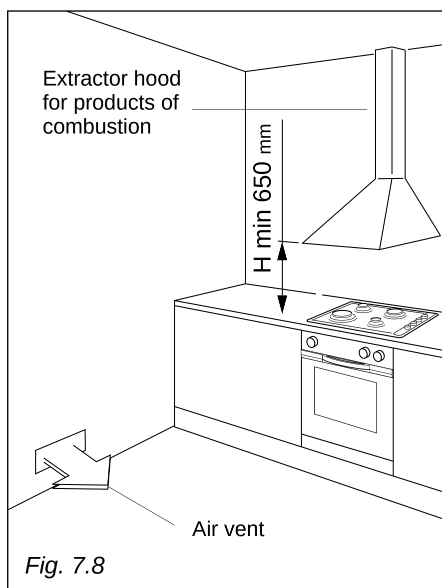


Fig. 7.8

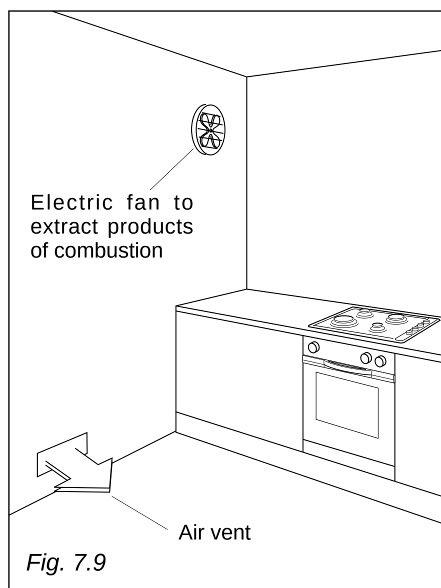


Fig. 7.9

The walls adjacent to the cooker must be of material resistant to heat.

NL **Cat: II 2L 3B/P**

ES **Cat: II 2H3+**

GAS CONNECTION

The connection must be executed by a qualified tecnician according to the relevant standards.
The appliance is predisposed and calibrated to operate with the gas indicated on the specifications plate.

Ensure that the room in which the cooker is to be installed is adequately ventilated, in compliance with applicable regulations.
Connection to the gas supply pipe or gas cylinder must be made in accordance with the requirements of the applicable regulations.
The gas supply is connected at the rear of the cooker (fig. 8.1) to the R or L terminal of the gas inlet pipe; the connection pipe must not cross the rear of the appliance.
The terminal not used must be closed off with the plug T and gasket.

Before installation, make sure that the local distribution conditions (type of gas and its pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.

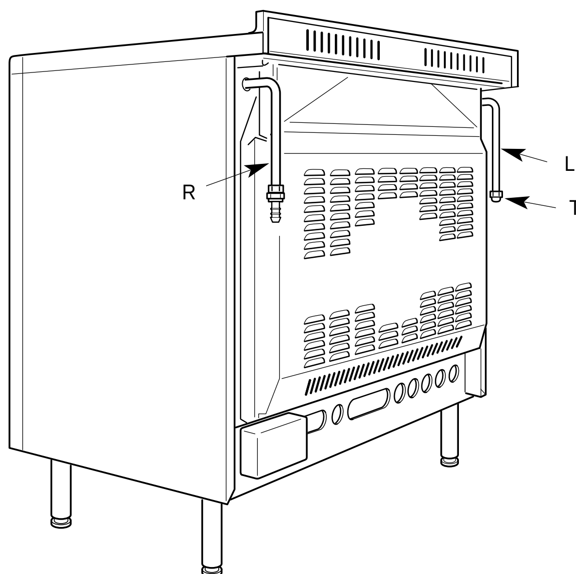


Fig. 8.1

Use rigid or flexible connection pipes which comply with applicable regulations.

If compression fittings are used, tighten firmly using two spanners (fig. 8.3).

In particular, make sure that:
– the flexible hose does not come into contact with any parts of the cooker with surface temperatures in excess of 70˚K;
– the flexible hose does not exceed 75 cm in length and does not come into contact with sharp edges or corners;
– the hose is not under tension or twisted and is not kinked or too tightly bent;
– the connection with rigid metal pipes should not cause stresses to the gas ramp.
– we advise replacing the gasket on the slightest sign of deformation or imperfection.
– the hose can easily be inspected along its entire length to check its condition; hoses should replaced after a maximum of three years.
– the cylinder cock or the supply cock immediately ahead of the appliance is closed whenever the cooker is not in use.

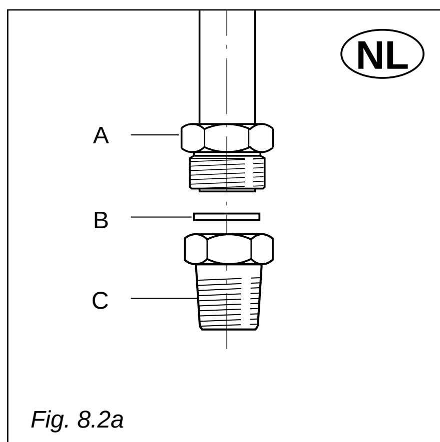


Fig. 8.2a

The fitting (fig. 8.2a - 8.2b) is made up of:

A - Gas train terminal fitting (rh or lh)

B - Gasket

C - Conical connector - for Holland

D - Hose connector for G 30/G31- for Spain

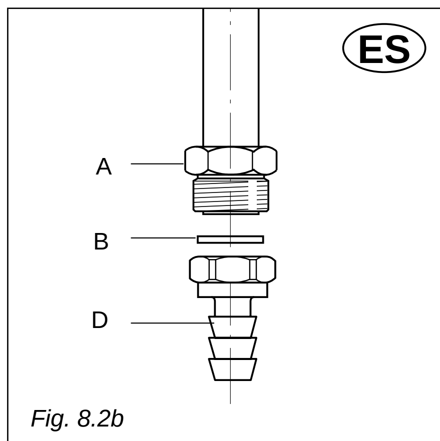
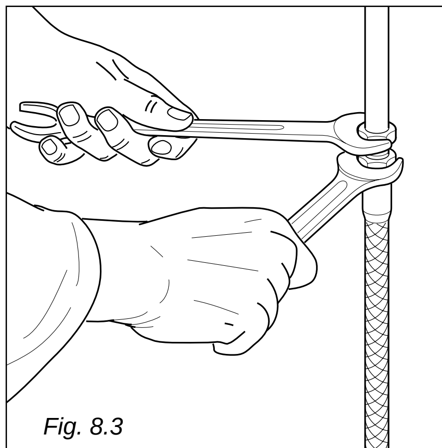


Fig. 8.2b


Fig. 8.3

IMPORTANT:

The gasket “B” (fig. 8.2a - 8.2b) is the element that guarantees the seal in the gas connection. It is recommended that it be replaced whenever it shows even the slightest deformation or imperfection.

To replace the conical connector “C” or the hose connector “D” it is necessary to operate with 2 spanners (fig. 8.3).

After connecting to the mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.

Gas maintenance

REPLACEMENT OF BURNER INJECTORS

Select the injectors to be replaced according to the “Table for the choice of the injectors”.

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the nozzle injectors “J” (fig. 8.4a, 8.4b) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

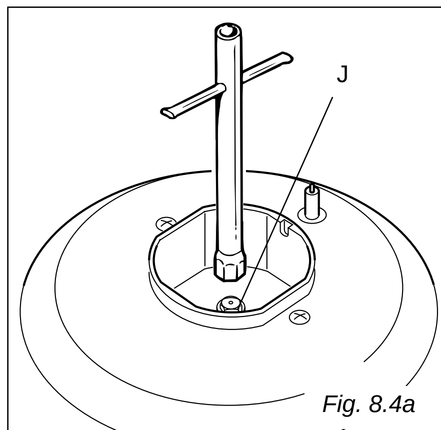


Fig. 8.4a

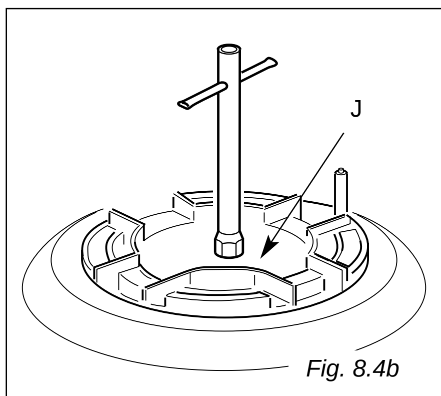


Fig. 8.4b

ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

– Turn on the burner

– Turn the tap to the MINIMUM position

– Take off the knob

– With a small flat screwdriver turn the screw inside the tap rod to the correct regulation (fig. 8.5).

Normally for G30/G31, tighten up the regulation screw.

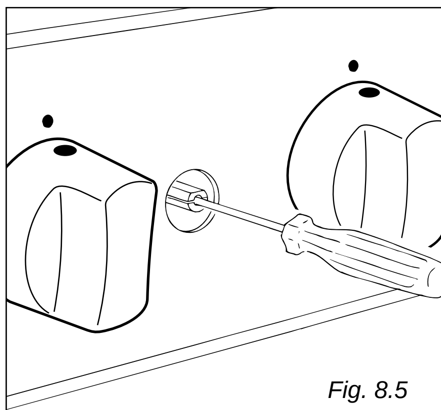


Fig. 8.5

The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

(NL) TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2L 3B/P

BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	27	50	adjustable	72 (F1)
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	32	65	adjustable	94 (Y)
Rapid (R)	3,00	0,75	42	85	adjustable	121 (F2)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	65	95	adjustable	138 (F3)

(ES) TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2H 3+

BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G 20 20 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	27	50	adjustable	72 (X)
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	32	65	adjustable	97 (Z)
Rapid (R)	3,00	0,75	42	85	adjustable	115 (Y)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	65	95	adjustable	135 (T)

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m³/h x kW)

BURNERS	Air vent necessary [m³]
Auxiliary (A)	2,00
Semirapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Triple-ring (TC)	7,00

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

– In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

IMPORTANT
All intervention regarding installation maintenance of the appliance must be fulfilled with original factory parts.
The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.

9 - ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The cooker must be installed in accordance with the manufacturer's instructions. Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause injury to persons or animals etc.

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.
- The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.
He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

The connection of the appliance to earth is mandatory.
The manufacturer declines all responsability for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

REPLACEMENT OF THE ELECTRICAL FEEDER CABLE

To connect the supply cable:

– Remove the screws securing the cover “A” on the rear of the cooker.

– Feed the supply cable through the cable clamp “D”. The supply cable must be of a suitable size for the current requirements of the appliance; see the section “FEEDER CABLE SECTION”.

– Connect the phase wires to the terminal block “B” and the earth wire to the terminal “PE” (fig. 9.1).

– Take up any slack in the cable and secure with the cable clamp “D”.

– Replace the cover “A”.

FEEDER CABLE SECTION Type “HO5RR-F”

230 V ~ 3 x 1,5 mm^2 (*)

(*) – Connection possible with plug and outlet

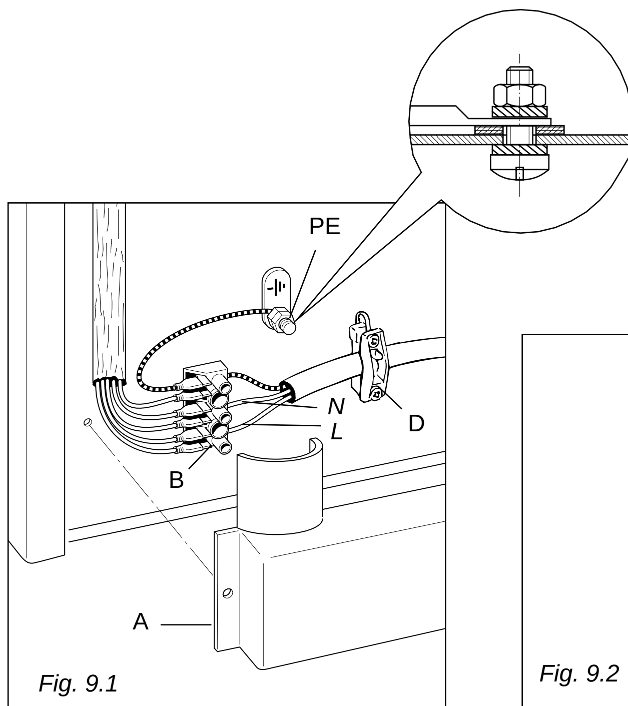


Fig. 9.1

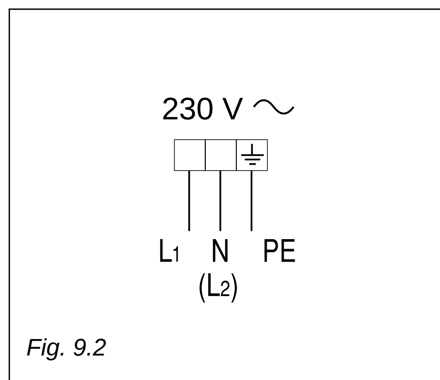


Fig. 9.2

De beschrjvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

De beschrjvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

La casa constructora no responde por los posiles errores de impresion o de transcripción, contenidos en el presente manual.
Se reserva el derecho, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y seguridad, de aportar a sus propios prodúctos, en cualquier momento y sin preaviso, eventuales modificaciones oportunas para cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative.
The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

1102483